BLACK+DECKER™

HANDIPREP express

6-IN-1 KITCHEN SYSTEM

SISTEMA DE COCINA 6 EN 1

APPAREIL CULINAIRE 6 EN 1



HB5500

Thank you for your purchase!
Gracias por su compra!
Merci de votre achat!



Register online at
Regístrese en línea en
Enregistrez le produit en ligne à

www.prodprotect.com/applica



Rate and review your products at
Evalue su producto en
Évaluez vos produits et faites vos commentaires à

www.BlackAndDeckerAppliances.com



Share your pictures & stories with us online
Comparta sus fotografías e historias con nosotros en línea
Partagez vos photos et vos histoires avec nous en ligne

Should you have any questions or concerns with your new product, please call our Customer Service Line at 1-800-231-9786 (US and Canada). Please do not return to the store.

Si usted tiene alguna inquietud o pregunta con su producto, por favor llame a nuestra línea de servicio al cliente una atención inmediata 1-800-231-9786 (EE.UU/Canadá) 01-800-714-2503 (México). No devuela a la tienda.

Si vous avez des questions ou des préoccupations à propos de votre nouveau produit, veuillez communiquer avec notre Service à la clientèle au 1 800 231-9786 (États-Unis et Canada). Veuillez ne pas rapporter le produit au magasin.

Please Read and Save this Use and Care Book.

IMPORTANT SAFEGUARDS.

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed to reduce the risk of fire, electric shock, and/or injury, including the following:

- Read and save all instructions.
- To protect against risk of electrical shock, do not immerse base, motor, cord or plug in water or other liquid. Do not use the appliance in the bathroom, near water, or outdoors.
- This appliance should not be used by children and close supervision is necessary when used by or near children.
- Unplug cord from outlet when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning.
- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or is dropped or damaged in any manner. Call the appropriate toll-free number in this manual.
- The use of attachments not recommended or sold by the appliance manufacturer may cause fire, electric shock or injury; do not use attachments for anything other than intended use.
- This appliance is not intended for commercial, professional or industrial use. It is designed and built exclusively for household use.
- Do not place on or near a hot gas or electric burner or in a heated oven.
- Do not let the cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
- Do not use outdoors.
- Do not use the appliance other than for intended use.
- Do not touch moving parts, disks or blades. The blades are sharp; handle carefully and store out of reach of children.
- When mixing liquids, especially hot liquids, use a tall container or make small quantities at a time to reduce spillage.
- Keep hands and utensils away from moving blades or discs while processing food to reduce the risk of severe injury to persons or damage to the food processor. A scraper may be used but must be used only when the food processor is not running.
- Always ensure processing bowl lid is locked into place before use.
- Do not process hot or boiling liquids in food processor bowl – allow liquids to cool before placing into the food processor bowl.
- Do not leave the appliance unattended when in use.
- Do not use the blender with wet hands.
- Do not push food into the feed chute with your fingers or other utensils. Always use the food pusher provided.
- Always operate motor base with attachment and/or lid locked securely in place.
- Do not attempt to override the lid interlock mechanism.
- Never blend hot oil or fat.
- Never add ingredients to the container while the immersion blender is operating.
- Do not operate the appliance continuously for more than 2 minutes. Allow the motor to rest for 1 minute between each use.
- Never mix dry, thick or heavy mixtures for more than 30 seconds. Stop the operation and stir the ingredients before continuing. Allow the motor to rest for 1 minute between each use.
- When using heavy loads, the appliance should not be operated for more than 15 seconds.
- Do not remove the motor with attachment from ingredients during operation. Ensure the appliance is off and has stopped before removing to avoid contact with moving blades or whisk.
- Keep fingers, hands, knives and other utensils away from moving blade and disks.
- The maximum rating is based on the Food processor attachment. The power input of the others accessories is less than the allowable deviation
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

SAVE THESE INSTRUCTIONS.

This product is for household use only.

POLARIZED PLUG (120V models only)

This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug is intended to fit into a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to modify the plug in any way.

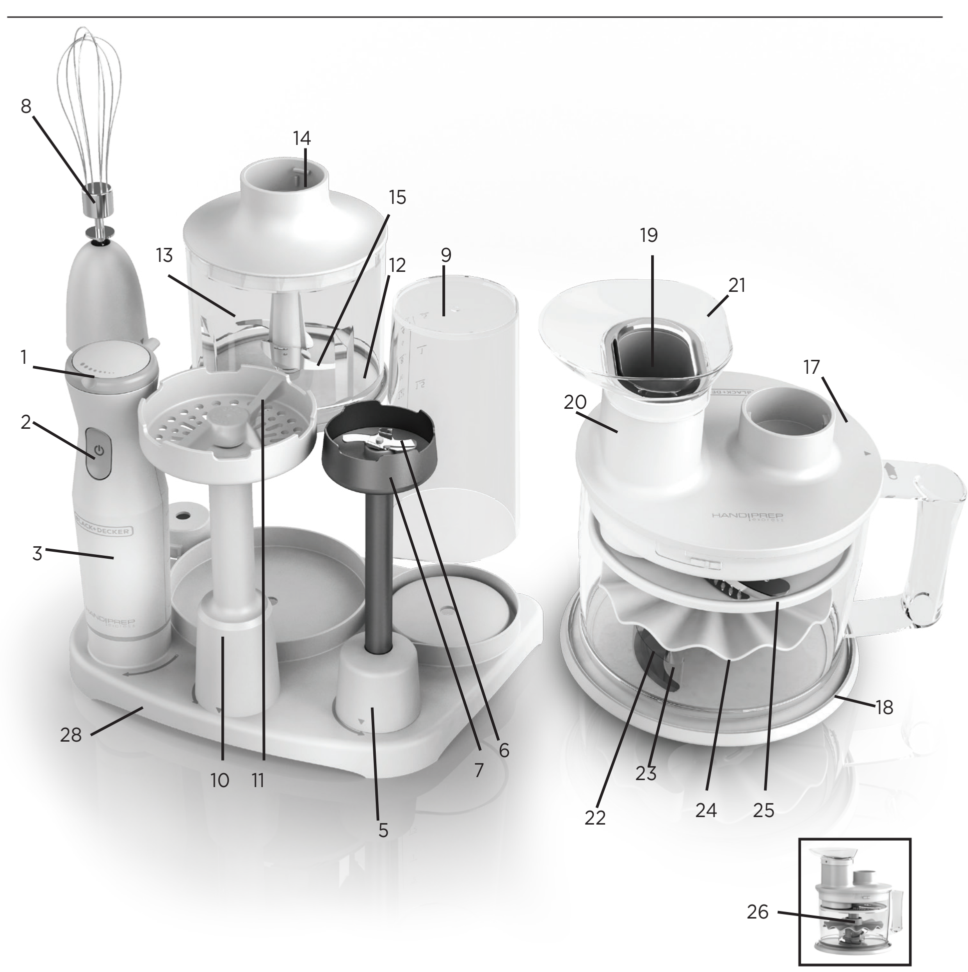
TAMPER-RESISTANT SCREW

Warning: This appliance is equipped with a tamper-resistant screw to prevent removal of the outer cover. To reduce the risk of fire or electric shock, do not attempt to remove the outer cover. There are no user-serviceable parts inside. Repair should be done only by authorized service personnel.

ELECTRICAL CORD

1. A short power-supply cord is provided to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
2. Extension cords may be used if care is exercised in their use.
3. If a long detachable extension cord is used:
   a) The marked electrical rating of the power cord or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance.
   b) If the appliance is of the grounded type, the extension cord should be a grounding-type 3-wire cord.
   c) The cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over.

Note: If the power cord is damaged, please contact the warranty department listed in these instructions.



GETTING TO KNOW YOUR HANDIPREP EXPRESS

Congratulations on your purchase of the Black + Decker HandiPrep Express! This ultimate multi-purpose kitchen tool combines six appliances, giving you all the tools you need to master your kitchen in one compact system.

MOTOR BASE

1. Speed Control Dial
2. On/Off Button
3. Motor body
4. Power cord (not pictured)

HAND BLENDER ATTACHMENTS

5. Immersion blender shaft (Part # HB5500-01)
6. Stainless Steel Blade
7. Protective guard
8. Whisk Attachment (Part # HB5500-02)
9. Measuring Jar (Part # HB5500-03)
10. Potato Masher (Part # HB5500-04)
11. Potato Masher Blade (Part # HB5500-05)

MINI CHOPPER

12. Plastic storage lid (Part # HB5500-06)
13. Chopper bowl (Part # HB5500-07)
14. Chopper Lid (Part # HB5500-08)
15. Chopper Blade (Part # HB5500-09)
16. Chopper Blade protective cover (not pictured) (Part # HB5500-10)

FOOD PROCESSOR

17. Processor Bowl Lid (Part # HB5500-11)
18. 5 cup processing bowl with non-slip base (Part # HB5500-12)
19. Food Pusher (Part # HB5500-13)
20. Feed Chute
21. Funnel (Part # HB5500-14)
22. S Blade (Part # HB5500-15)
23. S Blade Cover
24. Emulsifying Disk (Part # HB5500-16)
25. Shredding and slicing disk (Part # HB5500-17)
26. Spindle (Part # HB5500-18)
27. Spindle Base (Part # HB5500-19)

STORAGE BASE

28. Storage Base (Part # HB5500-20)

GETTING STARTED

This product is for household use only.

- Remove all packing material, any stickers, and the plastic band around the power plug.
- Remove and save literature.
- Please visit www.prodprotect.com/applica to register your warranty.
- Wash all removable parts as instructed in the CARE AND CLEANING section of this manual. Handle blades carefully, they are very sharp. Ensure all parts are dried thoroughly to avoid any water running into the motor body when reattached.

HOW TO USE

The HandiPrep Express is a versatile appliance with many different attachments. The motor base operates with the following attachments:

ATTACHMENT	USE
Immersion Blender	Blends liquids such as sauce and smoothies Mixes batters Purees fruits and vegetables
Potato Masher	Mash cooked vegetables such as potatoes and cauliflower
Whisk	Beat eggs Make Meringue Whip cream
Food Processor	Chop, mix, blend Shred and slice fruits, vegetables and cheeses
Emulsifying Disk	Emulsify dressings and mayonnaise
Chopper	Chop nuts, vegetables, bread, crackers (small quantities)

OPERATING THE MOTOR BASE

ON|OFF BUTTON

Plug in the motor base and press and hold the ON|OFF button located on the motor base to start the motor. Release the button to stop the motor. To pulse, press and release the ON|OFF button continuously.

IMPORTANT: Never turn the motor on unless attachments are securely attached.

INSTALLING THE ATTACHMENTS

1. Make sure the appliance is unplugged before connecting attachments.
2. Hold the attachment firmly in one hand.
3. Align the top of the attachment with the bottom of the motor base. Turn the attachment counterclockwise to lock it into place.
4. To remove, first unplug the appliance. Holding the motor base in one hand, turn the attachment clockwise to unlock.

SPEED CONTROL

The motor base has a variable speed dial. Turn the speed control to the speed you would like to use.

ATTACHMENT	SPEED	MAX. OPERATING TIME BEFORE RESTING	RESTING TIME	USES
Immersion blender	Low to high	30 seconds	10 seconds	Soups Smoothies Sauces Milk shakes
Whisk	Start low, increase speed as needed	2 minutes	3 minutes	Whipping cream Egg whites for meringues Gravy
Chopper	Low for coarse chop, High for fine chop	30 seconds	30 seconds	Nuts Bread crumbs Vegetables
S Blade	High	30 seconds	10 seconds	Mixing and chopping vegetables Nuts Mix spreads and dips
Emulsifying Disk	Low to medium	90 seconds	90 seconds	Mayonnaise Salad dressings
Slicing Disk	Low to medium	15 seconds	15 seconds	Potatoes Cabbage
Shredding Disk	Low to medium	15 seconds	15 seconds	Carrots Zucchini Cheese
Potato Masher	Low to medium	60 seconds	60 seconds	Cooked vegetables Potatoes Fruit for jam

NOTE: Always ensure attachment and motor handle are dry before attaching

USING THE IMMERSION BLENDER

Ensure the immersion blender shaft is assembled to the motor base as detailed in the INSTALLING THE ATTACHMENTS section.

1. Place food to be processed in a mixing bowl or the provided measuring jar. The container should only be ½ full or less when blending liquids or when making a puree of fruit and/or vegetables to prevent food from overflowing.

Important: Always ensure motor base and immersion blender shaft are properly assembled and that the power cord is not damaged before use.

2. Plug in and start processing at low speed and increasing to high by turning the speed control dial at the top of the motor base.

Note: If selecting a higher speed, it is recommended that you start on low speed and then increase to high speed to avoid splattering and over processing.

3. Immerse the blender as deeply as possible into the jar or bowl and press the ON|OFF button to turn the immersion blender on.
4. Blend the ingredients by moving the appliance up and down and in a circular motion.
5. After you have completed blending, release the ON|OFF button to stop the motor and unplug the appliance.

Important: The continuous operating time must be less than 30 seconds. Never blend hot oil, fat or meat.

6. Ensure the motor has completely stopped before lifting the immersion blender out of the jar. If the blades get blocked, first stop and unplug before clearing.
7. After processing, unplug and disassemble the immersion blender from the motor base by turning the motor base counterclockwise and clean the attachment.

TIPS & TRICKS FOR USING THE IMMERSION BLENDER

- The immersion blender blends foods and liquids rapidly, therefore it is easy to over process. Stop the motor and check food throughout the operation to avoid over processing.
- When pureeing and blending, cut food into uniform sizes. This will ensure smooth and consistent results.
- Allow hot food to cool slightly before blending.
- Ensure the body of the appliance and power cord are kept away from any heat source.

USING THE POTATO MASHER

Note: Attach the potato masher to the motor base as detailed in the INSTALLING THE ATTACHMENTS section above. The masher is properly locked in the motor base when the markings on the masher and motor base are aligned.

1. Place food to be mashed into a jar or large mixing bowl/container.

Note: Only use masher with well cooked vegetables or fruits.

2. Plug in the appliance and select the desired speed setting using the dial on top of the motor base.
3. Immerse the masher completely in the ingredients, press and hold the ON|OFF button and mash by moving it slowly up and down and in circles until desired texture is achieved, adding liquids gradually if needed.

Tip: Use the masher at low to medium speed in bursts of 1 or 2 seconds at a time with a break of at least 1 second between bursts and do not run continuously for more than one minute. Let rest before running again.

4. Turn off the motor by releasing the ON|OFF button and lift the masher out of the bowl. Unplug the appliance. Turn the motor base counter clockwise to detach the masher from the motor base.

Important: Do not operate continuously for more than 60 seconds.

5. If the masher gets blocked, stop and unplug before clearing.
6. Remove the masher blade from the masher by turning clockwise. Carefully remove the blade when washing and reattach the blade by turning counterclockwise.

Important: Make sure the masher blade has completely stopped before removing from masher.

USING THE WHISK

Ensure the whisk is assembled to the motor base as detailed under INSTALLING THE ATTACHMENTS.

1. Place ingredients to be whisked into a mixing bowl or the provided measuring jar.

Note: to incorporate air into the ingredients when whisking, use a deep and wide container and move whisk in a gentle up and down motion.

2. Immerse the whisk completely in the ingredients, to the bottom of the container and select low speed on the speed control dial to prevent splattering.
3. Push and hold the ON|OFF button to turn the motor on. Whisk ingredients by moving the appliance slowly up and down and in circles. Use low speed to start and increase speed to high.
4. When completed, release the ON|OFF button and remove whisk from the bowl.

Important: Always ensure the whisk has completely stopped turning before removing

Important: The continuous operating time must be less than 2 minutes. Never whisk hot oil, fat or meat.

5. If your whisk gets blocked, first stop and unplug before clearing.

Note: Do not fill jar above the 500ML mark. The jar can also be used as a measuring cup.

6. Unplug the appliance, disassemble the whisk from the motor base and clean appliance.

WHISK TIPS

- For whipping cream, always use fresh chilled cream
- For egg whites, whisk fresh, room temperature eggs in a glass bowl to achieve greater and more stable volume.
- It is recommended to use the highest speed when whisking egg whites and cream.

USING THE FOOD PROCESSOR BOWL

1. Determine whether you will be using the S Blade, Slicing and Shredding Disk, or Emulsifying Disk and refer to the appropriate instructions before proceeding.

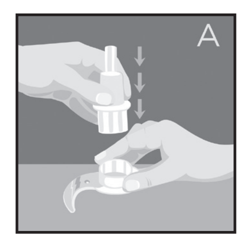
Note: Always place the blade or disk into the food processor prior to placing the food into the food processor. See instructions for each blade/disk in the following steps.

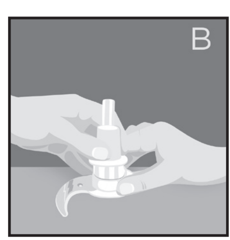
2. Place ingredients directly into the bowl. If you do not put the ingredients into the bowl before attaching the lid, you can feed ingredients through the funnel after finishing assembly. Do not exceed the maximum (MAX) marking.
3. If adding ingredients through the funnel, always use the pusher to push ingredients down, never your hands.
4. Place the processing bowl lid into position and ensure that it is correctly aligned. Twist the lid counter-clockwise to lock into place.
5. Place the funnel into the feed chute and insert the pusher into the funnel.
6. Insert the motor base into the lid of the food processor and turn clockwise to lock.
7. Plug in the unit and select the processing speed on the speed control dial.
8. Press and hold the ON|OFF button to turn the appliance on and start the processing action.
9. Slowly add ingredients to the funnel using the pusher as a guide, if using the funnel.
10. When processing has finished, release the ON|OFF button to turn the motor off. Unplug the appliance.
11. Always precut large chunks of food to fit the funnel opening.
12. If the blade or disks get blocked, stop and unplug the appliance before clearing.
13. Detach the motor base from the food processor lid by turning counter clockwise and remove the lid from the bowl by twisting clockwise. Carefully remove the disk or S Blade and use a spatula to remove any excess food from the disks or blades and to remove processed food from the bowl.

Note: Always switch off and unplug before cleaning.

Important: the continuous operating time must be less than 30 seconds.

USING THE S BLADE





1. The S blade is used for mixing and chopping a variety of foods.
2. Remove protective cover from S blade and place the S blade on a flat surface. Hold the plastic center tightly in place and very carefully align the tabs of the spindle with the S Blade and insert spindle into top of blade (A). Push down to secure (B).
3. Place S Blade and spindle assembly on center post of processing bowl, pushing down to lock.

Warning: Blades are sharp; Caution should be taken when handling the blades.

4. Place food to be processed in the food processor bowl around the blade. Assemble the food processor lid and attach motor base to lid as directed in USING THE FOOD PROCESSOR BOWL.
5. Press and hold the ON|OFF button or pulse ON|OFF to process.
6. Once finished processing, unplug the appliance, detach the motor base and remove the lid from the bowl.
7. To remove the blade from the spindle, place assembly on a flat surface. Hold the center of the blade tightly against the surface and pull up on the spindle.

USING THE SLICING AND SHREDDING DISK

1. Place the spindle on the center post in the food processing bowl, pushing down to lock.

Note: Make sure the S Blade is removed from the spindle before using the disk.

2. There is a side for shredding and a side for slicing on the slicing and shredding disk. Place the side desired for food prep UP. Align the hole in the center of the disk with the top of the spindle and ensure that it is pushed down firmly in place.
3. Assemble the food processor lid and attach motor base to lid as directed in USING THE FOOD PROCESSOR BOWL. Press and hold the ON|OFF button to turn the appliance on. Slowly add ingredients to the feed chute or funnel.
4. To disassemble, lift the disk off the spindle.

USING THE EMULSIFYING DISK

1. Hold the emulsifying disk in one hand and the spindle in the other hand. Align the tabs of the spindle with the tabs of the disk and push down to attach.
2. Place the spindle on the center post in the food processing bowl, pushing down to lock.
3. Add ingredients to the bowl and attach the lid and motor base to begin emulsifying.
4. Slowly add oil through the funnel.
5. To disassemble, hold the disk in one hand and pull the spindle out of the disk.

TIPS WHEN USING THE FOOD PROCESSOR

- The bottom of the processing bowl features an anti-slip rubber lid. This keeps the processing bowl stable, however it is recommended during processing to hold the motor base with one hand and the processing bowl and lid with the other.
- Do not operate the motor base when the processing bowl is empty.
- When processing, cut food into uniform sizes to ensure quicker, even and more consistent results.
- DO NOT process hard foods such as ice, coffee, or chocolate in squares in the processing bowl as damage to the blades may result.
- DO NOT process boiling or hot foods in the processing bowl.
- NEVER remove the blades from the bowl before processing is completed.

USING THE MINI CHOPPER

1. Remove the protective cover from the blade of the chopper.
2. Place the chopper blade on the center post of the chopper bowl.

Important: Handle carefully; blades are sharp.

3. Place food to be chopped in mini chopper and attach lid.

Important: Do not chop raw meat. Do not process hard foods including anything you can't cut easily with a kitchen knife.

Note: Maximum operating time is 30 seconds. Resting time 30 seconds

4. Attach motor base to lid by turning motor base clockwise to lock it in place.
5. Press and release the ON|OFF button to pulse chop food or hold ON|OFF for mixing. Release the button to turn off the motor. Unplug the appliance when finished chopping.
6. If your chopper gets blocked, first stop and unplug before cleaning.
7. After use, unplug and dismantle the motor base and the lid unit in sequence, then remove the blade from the bowl by pulling the plastic shaft up. Empty food from bowl.

STORAGE

1. Place storage base on a dry level surface.
2. Position each attachment over a circle in the base and turn each attachment counterclockwise to lock it onto the base.
3. Place the motor base in the circular cutout and twist clockwise to lock into base.
4. Plug the motor base cord into the storage base for convenient cord management.

CARE AND CLEANING

1. Unplug the appliance and detach any attachments from the motor base.

Caution: Take care when cleaning the blades and disks as they are extremely sharp.

2. Wipe motor base and lid with a soft damp cloth. Do not use abrasive cleaners or steel wool. Never immerse motor base in water or any other liquid. Do not place motor base or immersion blender in dishwasher.
3. Hand wash all other parts in hot soapy water. Rinse and dry thoroughly
4. You may wash accessory parts and bowls in a dishwasher; top shelf only. If you use a dishwasher, the harsher environment inside the dishwasher may affect the surface finishes over time.
5. Quick Wash for accessories: Attach accessory part to motor base and insert into jar of water. Press on for 5 seconds to remove any food on the blade and continue any additional processing.
6. When dry, reattach blade covers and store all accessories on the storage base.

TROUBLESHOOTING

PROBLEM	SOLUTION
Blades don't turn when processing	May be too much food in bowl; reduce quantity.
	Pieces of food may be too large, cut to smaller size.
	Ensure the appliance is assembled properly and locked into place.
Unable to lock lid into place	Spindle may be out of position. Remove lid, straighten spindle and ensure centered on metal post. Reattach lid.
	Food may be stuck underneath any blades preventing the lid from locking into place. Turn off the appliance, unplug, and remove the food with a spatula or utensil and continue.
Shredding disk slows down when in use	Shredded food has exceeded Max level. Empty bowl and continue to shred.
	Too much force is being used when shredding. Reduce force when pushing.
Motor sounds like it is not able to process load	Speed may not be correct. Refer to processing guide for correct speeds.
	Quantity of food may be too much.

If additional assistance is needed, please contact our consumer service team at **1-800-231-9786.**

RECIPES

MASHED POTATOES

6 medium potatoes, peeled and quartered
3 Tbsp. butter, softened
1/2 tsp. salt
1/4 tsp. pepper
1 Tbsp. milk or cream

PLACE potatoes in a medium saucepan and cover with water. Bring to a boil. Reduce heat; cover and cook 15 minutes or until tender. Drain.

PLACE cooked potatoes, butter and cream in medium bowl. Add salt and pepper. Mash with the potato masher attachment until potatoes are smooth, adding additional milk if necessary. Do not over mash or potatoes will become “gluey”.

Makes 6 (1/2 cup) servings.

BASIC MAYONNAISE

4 egg yolks
2 tsp. dry mustard
2 tsp. lemon juice
2 tsp. white wine vinegar
1 Tbsp. granulated sugar
1 tsp. salt
1 1/2 c. canola oil or safflower oil

PLACE emulsifying disk in food processor bowl. Add first 6 ingredients and process 30 seconds or until egg mixture is light yellow and creamy but not thick.

ADD oil gradually in a steady stream through feed chute with the processor running; process 1 minute until all oil is incorporated into egg mixture and sticks to the side of the bowl.

REMOVE disk and transfer mayonnaise into storage container. Keep Refrigerated.

Makes 1 1/2 cups

FRESH TOMATO SALSA

6 Roma tomatoes, seeded and cut into quarters
1/2 of a medium red onion, cut into 1- inch pieces
3 garlic cloves
2 jalapeno peppers, seeded, cut into 1-inch pieces
1 cup loosely packed fresh cilantro leaves
2 Tbsp. fresh lime juice
2 tsp. sugar
2 tsp. salt
1 tsp. ground black pepper

PLACE all ingredients in food processor bowl with S blade.

PULSE CHOP to desired consistency.

Makes: 2 1/2 cups

TIP: Substitute Habanero or Serrano peppers for Jalapenos

WHIPPED CREAM

2 cups heavy cream, chilled
1/4 cup sugar
2 tsp. vanilla

POUR cream, sugar and vanilla in a large glass or stainless mixing bowl.

WHISK cream starting on low speed to avoid cream from splashing.

BLEND cream 1-2 minutes increasing speed as cream thickens and forms soft peaks.

Makes: 3 1/2 cups

RECIPES

BASIC PIZZA CRUST FOR FOOD PROCESSOR

1 pkg. active dry yeast
1 tsp. sugar
2/3 cup warm water
1 2/3 cups all-purpose flour
1 tsp. salt
12 tsp. vegetable oil

STIR yeast and sugar into warm water; let stand until foamy, about 10 min.

ADD flour and salt to food processor and with processor running, pour yeast mixture through feed tube and process 45 seconds or until dough pulls away from sides of bowl. Add oil through feed tube and run an additional minute.

Note: If dough sticks to sides of bowl, add more flour 1 Tbsp. at a time and process 10 seconds after each addition.

ROLL dough out onto a floured surface to make one (14 inch) or two (9 inch) circles. Rotate and turn dough often and use enough flour so dough does not stick.

OIL baking pans and sprinkle with cornmeal. Loosely fold pizza dough in half and then half again to transfer to pizza pan placing the point of the dough in the center of the pan. Unfold dough and press from the center outward folding edges under to create a rim.

TOP crust with sauce, cheese and your choice of meat and vegetables.

PIE CRUST

1 cup flour
1/2 tsp. salt
2-3 Tbsp. ice water
4 Tbsp. (1/2 stick) cold butter, cut in pieces

PLACE flour, salt and butter into food processor with S Blade.

PULSE 10-20 seconds or until mixture forms pea size crumbs. With food processor running, add water, 1 Tbsp. at a time through the feed chute until dough starts to form a ball.

REMOVE dough from bowl and form into a ball, then press into a disk shape.

WRAP in plastic wrap; chill at least 1 hour before rolling.

BANANA & PINEAPPLE SMOOTHIE

1/4 cup orange juice
1/2 banana, cut into 1 inch pieces
1/2 cup fresh pineapple chunks
1/4 cup nonfat plain Greek yogurt

PLACE all ingredients in mixing container. Insert immersion blender making sure the protective guard is submerged. Blend, using up and down motions 30-35 seconds or until ingredients are well mixed.

BASIC VINAIGRETTE

To create your own signature vinaigrette, mix and match your choice of vinegar, mustard and oil using the chart below.

Vinegar (1/4 cup)	Mustard (2 tsp)	Oil (2/3 cup)
Red wine vinegar	Dijon mustard	Olive oil
White wine vinegar	Honey dijon mustard	Grapeseed oil
Balsamic vinegar	Coarse grain mustard	Safflower oil
Apple cider vinegar		

PLACE vinegar and mustard in the Mini Chopper bowl. Process a few seconds to combine.

ADD oil; process until blended.

STORE in refrigerator up to 4 days.

Makes: 1 cup

WARRANTY AND CUSTOMER SERVICE INFORMATION

For service, repair or any questions regarding your appliance, call the appropriate 800 number listed within this section. Please **DO NOT** return the product to the place of purchase. Also, please **DO NOT** mail product back to manufacturer, nor bring it to a service center. You may also want to consult the website listed on the cover of this manual.

Two-Year Limited Warranty
(Applies only in the United States and Canada)

What does it cover?
- Any defect in material or workmanship provided; however, Spectrum Brands, Inc.'s liability will not exceed the purchase price of product.

For how long?
- Two years from the date of original purchase with proof of purchase.

What will we do to help you?
- Provide you with a reasonably similar replacement product that is either new or factory refurbished.

How do you get service?
- Save your receipt as proof of date of sale.
- Visit the online service website at www.prodprotect.com/applica, or call toll-free **1-800-231-9786,** for general warranty service.
- If you need parts or accessories, please call **1-800-738-0245.**

What does your warranty not cover?
- Damage from commercial use
- Damage from misuse, abuse or neglect
- Products that have been modified in any way
- Products used or serviced outside the country of purchase
- Glass parts and other accessory items that are packed with the unit
- Shipping and handling costs associated with the replacement of the unit
- Consequential or incidental damages (Please note, however, that some states do not allow the exclusion or limitation of consequential or incidental damages, so this limitation may not apply to you.)

How does state law relate to this warranty?
- This warranty gives you specific legal rights. You may also have other rights that vary from state to state or province to province.

Por favor lea este instructivo antes de usar el producto.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Al utilizar cualquier aparato eléctrico siempre deben tomarse precauciones básicas de seguridad, incluyendo las siguientes:

- Lea y conserve todas las instrucciones.
- A fin de protegerse contra el riesgo de una descarga eléctrica, no sumerja la base, el cable ni el enchufe en agua ni en ningún otro líquido. No utilice el aparato en el baño, cerca del agua o a la intemperie.
- Todo aparato eléctrico utilizado cerca de la presencia de los niños o por ellos mismos, requiere la supervisión de un adulto.
- Desenchufe el aparato del tomacorriente cuando no esté en uso, antes de instalarle o retirarle piezas y antes de limpiarlo.
- No utilice ningún aparato eléctrico que tenga el cable o el enchufe averiado, que presente un problema de funcionamiento o que esté dañado. Llame al número de servicio para el cliente que aparece en este manual.
- El uso de accesorios no recomendados o vendidos por el fabricante puede ocasionar incendio, descarga eléctrica o lesiones. No utilice ningún accesorio para otro fin que no sea para el que ha sido diseñado.
- Este aparato no es para uso comercial, profesional o industrial. Está diseñado y fabricado exclusivamente para uso doméstico.
- No lo coloque sobre ni cerca de una hornilla de gas o eléctrica que esté caliente ni adentro de un horno caliente.
- No permita que el cable cuelgue del borde de la mesa o del mostrador ni que toque superficies calientes.
- No utilice el aparato a la intemperie.
- No utilice el aparato para otro fin que no sea para el que ha sido diseñado.
- No toque las piezas móviles, ni los discos ni las cuchillas. Las cuchillas están afiladas; manéjelas con cuidado y almacenelas fuera del alcance de los niños.
- Cuando mezcle líquidos, especialmente líquidos calientes, utilice un recipiente alto o mezcle cantidades pequeñas cada vez para reducir las salpicaduras.
- Mantenga la manos y los utensilios alejados de las cuchillas o discos móviles mientras se procesan los alimentos para reducir el riesgo de ocasionar daño severo a las personas o daño al procesador de alimentos. Una espátula de goma puede ser utilizada, pero solo se debe utilizar cuando el aparato no está en funcionamiento.
- Siempre asegúrese de que la tapa del recipiente de procesamiento esté asegurada en su lugar antes de utilizar.
- No procese ni líquidos calientes ni que estén hirviendo en el recipiente del procesador de alimentos--permita que los líquidos se enfríen antes de colocarlos en el recipiente.
- No deje el aparato desatendido cuando esté en uso.
- No utilice la licuadora con las manos mojadas.
- No empuje los alimentos dentro del tubo de alimentación ni con los dedos ni con otros utensilios. Siempre utilice el empujador de alimentos provisto.
- Siempre opere la base del motor con el accesorio y/o la tapa cerrada con seguridad en su lugar.
- No trate de anular el mecanismo de entrecierre de la tapa.
- Nunca mezcle ni aceite caliente ni grasa.
- Nunca añada ingredientes en el recipientes mientras la batidora de inmersión esté funcionando.
- No opere el aparato continuamente por más de 2 minutos. Deje que el motor descanse por 1 minuto entre cada uso.
- Nunca mezcle las mezclas secas, espesas y pesadas por más de 30 segundos. Detenga el funcionamiento y revuelva los ingredientes antes de continuar. Deje que el motor descanse por 1 minuto entre cada uso.
- Cuando utilice cargas de ingredientes pesados, el aparato no debe funcionar por más de 15 segundos.
- La clasificación máxima es basada en el accesorio del procesador de alimentos. La entrada de energía de los otros accesorios es menos que la desviación permitida.
- No retire el motor con el accesorio de los ingredientes durante el funcionamiento. Asegúrese de que el aparato esté apagado y que haya parado antes de retirarlo para evitar el contacto con las cuchillas móviles o el batidor.
- Mantenga los dedos, las manos, los cuchillos y otros utensilios lejos de las cuchillas y los discos que están en movimiento.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES.

Este aparato eléctrico es para uso doméstico solamente.

ENCHUFE POLARIZADO (Solamente para los modelos de 120V)

Este aparato cuenta con un enchufe polarizado (un contacto es más ancho que el otro). A fin de reducir el riesgo de un choque eléctrico, este enchufe encaja en un tomacorriente polarizada en un solo sentido. Si el enchufe no entra en el tomacorriente, inviértalo y si aun así no encaja, consulte con un electricista. Por favor no trate de alterar esta medida de seguridad.

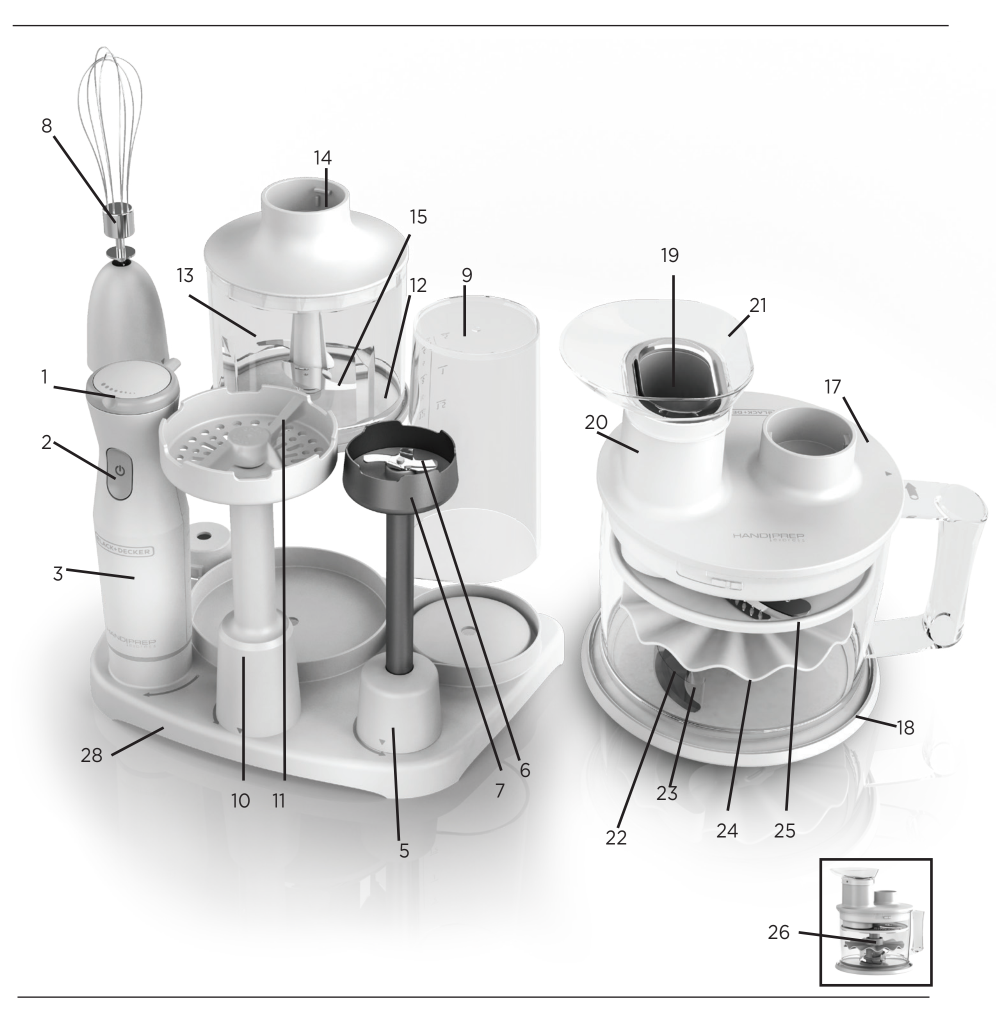
TORNILLO DE SEGURIDAD

Advertencia: Este aparato cuenta con un tornillo de seguridad para evitar la remoción de la cubierta exterior del mismo. A fin de reducir el riesgo de incendio o de choque eléctrico, por favor no trate de remover la cubierta exterior. Este producto no contiene piezas reparables por el consumidor. Toda reparación se debe llevar a cabo únicamente por personal de servicio autorizado.

CABLE ÉLECTRICO

1. El producto se debe de proporcionar con un cable eléctrico corto, a fin de reducir el riesgo de tropezar o de enredarse en un cable más largo.
2. Si se utiliza un cable separable o de extensión,
   a) El régimen nominal del cable separable o del cable de extensión debe ser, como mínimo, igual al del régimen nominal del aparato.
   b) Si el aparato es de conexión a tierra, el cable de extensión debe ser un cable de tres alambres de conexión a tierra.
   c) Uno debe de acomodar el cable más largo de manera que no cuelgue del mostrador o de la mesa, para evitar que un niño tire del mismo o que alguien se tropiece.

Nota: Si el cordón de alimentación es dañado, en América Latina debe sustituirse por personal calificado o por el centro de servicio autorizado.



CONOZCA SU HANDIPREP EXPRESS

¡Felicidades por la compra de su Black+Decker sistema de cocina 6 en 1! El dispositivo de cocina de mayor versatilidad, combina seis productos en un sistema compacto para brindarle todas las herramientas necesarias para adueñarse de su cocina.

BASE DEL MOTOR

1. Dial de control de velocidad
2. Botón de encendido/apagado (On/Off)
3. Cuerpo del motor
4. Cable de alimentación (no ilustrada)

ACCESORIOS DE LA BATIDORA DE MANO

5. Eje de la batidora de inmersión (Pieza N° HB5500-01)
6. Cuchilla de acero inoxidable
7. Cubierta protectora de la cuchilla
8. Batidor de huevos (Pieza N° HB5500-02)
9. Jarra medidora (Pieza N° HB5500-03)
10. Aplastador de papas (Pieza N° HB5500-04)
11. Cuchilla para aplastador de papas (Pieza N°HB5500-05)

MINI PICADOR

12. Tapa de almacenamiento plástica (Pieza N° HB5500-06)
13. Recipiente del picador (Pieza N° HB5500-07)
14. Tapa del picador (Pieza N° HB5500-08)
15. Cuchilla del picador (Pieza N° HB5500-09)
16. Cubierta protectora de la cuchilla del picador (no ilustrada) (Pieza N°HB5500-10)

PROCESADOR DE ALIMENTOS

17. Tapa del recipiente del procesador (Pieza N° HB5500-11)
18. Recipiente para procesar de 5 tazas con base antideslizante (Pieza N° HB5500-12)
19. Empujador de alimentos (Pieza N° HB5500-13)
20. Tubo de alimentación
21. Embudo (Pieza N°HB5500-14)
22. Cuchilla S (Pieza N° HB5500-15)
23. Tapa de cuchilla S
24. Disco emulsionante (Pieza N°HB5500-16)
25. Disco para rebanar/rallar (Pieza N° HB5500-17)
26. Eje (Pieza N° HB5500-18)
27. Base de Eje (Pieza N° HB5500-19)

BASE DE ALMACENAMIENTO

28. Base de almacenamiento (Pieza N° HB5500-20)

PRIMEROS PASOS

Este producto es para uso doméstico solamente.

- Retire todo material de empaque y cualquier etiqueta adherida al producto.
- Retire y conserve la literatura.
- Por favor, visite www.prodprotect.com/applica para registrar su garantía.
- Lave todas las piezas removibles como se indica en la sección CUIDADO Y LIMPIEZA de este manual. Maneje las cuchillas con ciudado, éstas están muy afiladas. Asegúrese de que todas las piezas estén completamente secas para evitar que agua caiga dentro del cuerpo del motor cuando esté reconectado.

CÓMO USAR

El Sistema Práctico para Preparación de Alimentos Rápida es un producto versátil con muchos accesorios diferentes. La base del motor funciona con los siguientes accesorios:

ACCESORIO	USO
Batidora de Inmersión	Mezcla líquidos como salsa y batidos Mezcla masas Hace puré de frutas y vegetales
Aplastador de papa	Aplasta vegetales cocinadas como papas y coliflor
Batidor de huevos	Bate huevos Hace merengue Bate crema
Procesador de alimentos	Pica, mezcla, licúa Ralla y rebana frutas, vegetales y quesos
Disco emulsionante	Emulsiona aderezo y mayonesa
Picador	Pica nueces, vegetales, pan, galletas (pequeña cantidades)

CÓMO OPERAR LA BASE DEL MOTOR

BOTÓN DE ENCENDIDO/APAGADO (ON/OFF)

Enchufe la base del motor y presione y sostenga el botón de encendido/apagado (On/Off) localizado en la base del motor para activar el motor. Suelte el botón para detener el motor. Para pulsar, presione y suelte el botón de encendido/apagado (On/Off) continuamente.

IMPORTANTE: Nunca encienda el motor sin que los accesorios estén conectados con seguridad.

INSTALACIÓN DE LOS ACCESORIOS

1. Asegúrese de que el aparato esté desenchufado antes de conectar los accesorios.
2. Sujete el accesorio firmemente en una mano.
3. Empuje el extremo de la base del motor dentro del accesorio y gire en dirección a las manecillas del reloj para asegurar en su lugar. El accesorio está asegurado en su lugar cuando las marcas en la base del motor y el eje del accesorio están alineados.
4. Para retirar, desenchufe y luego gire la base del motor en dirección contraria a las manecillas del reloj y tire lejos del eje del accesorio.

CONTROL DE VELOCIDAD

La base del motor cuenta con un dial de velocidad variable. Gire el control a la velocidad que desee utilizar.

ACCESORIO	VELOCIDAD	TIEMPO MÁXIMO DE FUNCIONAMIENTO ANTES DE DESCANSAR	TIEMPO DE DESCANSO	USOS
Batidora de inmersión	**Alta a Baja**	**30 segundos**	**10 segundos**	**Sopas Batidos Salsas Batidos de leche**
Batidor de huevos	**Comience despacio, aumente la velocidad según sea necesario**	**2 minutos**	**3 minutos**	**Crema para batir Huevo Claras para merengue Salsa para carnes**
Picador	**Baja para picar grueso, Alta para picar fino**	**30 segundos**	**30 segundos**	**Nueces Migajas de pan Vegetales**
Cuchilla S	**Alta**	**30 segundos**	**10 segundos**	**Para mezclar y picar vegetales y nueces. Mezclar pastas para untar y dips.**
Disco emulsionante	**Baja a Mediana**	**90 segundos**	**90 segundos**	**Mayonesa Aderezos para ensaladas**
Disco para rebanar	**Baja a Mediana**	**15 segundos**	**15 segundos**	**Papas Col Zanahorias Pepinos**
Disco para rallar	**Baja a Mediana**	**15 segundos**	**15 segundos**	**Zanahorias Calabacín verde Queso**
Aplastador	**Baja a Mediana**	**60 segundos**	**60 segundos**	**Vegetales cocinados Papas Frutas para mermelada**

NOTA: Siempre asegúrese de que el accesorio y el asa del motor estén secos antes de conectarlos.

CÓMO UTILIZAR LA BATIDORA DE INMERSIÓN

Asegúrese de que el eje de la batidora de inmersión esté ensamblado en la base del motor como es detallado en la sección INSTALACIÓN DE LOS ACCESORIOS.

1. Coloque los alimentos para procesar en la jarra medidora provista, el recipiente para mezclar o una olla. Para evitar desbordamientos, el recipiente solo debe llenarse a la mitad o menos cuando mezcle líquidos o cuando haga puré de frutas y/o vegetales.

Importante: Siempre asegúrese de que la base del motor y que el eje de la batidora de inmersión estén ensamblados correctamente y que el cable no esté dañado antes de utilizar.

2. Comience procesando a una velocidad baja y gradualmente incremente a una velocidad alta, girando el dial de control de temperatura localizado en la parte superior del cuerpo del motor.

Nota: Si selecciona una velocidad alta, se recomienda comenzar a una velocidad baja e incrementar a una velocidad alta para evitar salpicamientos y procesar en exceso.

3. Sumerja la batidora lo más profundo posible dentro de la jarra o recipiente y presione el botón de encendido/apagado (On/Off) para activar la batidora.
4. Mezcle los ingredientes moviendo el aparato hacia arriba y hacia abajo utilizando un movimiento circular.
5. Una vez que haya terminado de mezclar, suelte el botón de encendido/apagado (On/Off) para detener el motor y desenchufe el aparato.

Importante: El tiempo de funcionamiento continuo debe de ser menos de 30 segundos. Nunca mezcle aceite caliente, grasa o carne.

6. Asegúrese de que el motor haya parado por completo antes de alzar la batidora de inmersión fuera de la jarra. Si las cuchillas están obstruidas, primero pare y desenchufe el aparato antes de eliminar la obstrucción.
7. Después de procesar, desenchufe y desmonte la batidora de immersión de la base del motor girando la base del motor en dirección contraria a las manecillas del reloj y limpie el accesorio.

CONSEJOS Y TRUCOS PARA UTILIZAR LA BATIDORA DE INMERSIÓN

- La batidora de inmersión mezcla alimentos y líquidos rápidamente, por lo tanto es fácil procesar los alimentos en exceso. Pare el motor y supervise los alimentos a través del funcionamiento para evitar procesarlos en exceso.
- Cuando esté haciendo puré y licuando, corte los alimentos en tamaños uniformes. Esto asegurará resultados suaves y consistentes.
- Permita que los alimentos se enfríen ligeramente antes de licuarlos.
- Asegúrese de que el cuerpo de la olla y el cable se mantengan lejos de cualquier fuente de calor.

CÓMO UTILIZAR EL APLASTADOR DE PAPAS

Nota: Conecte el aplastador de papas a la base del motor como es indicado en la sección INSTALACIÓN DE LOS ACCESORIOS. El aplastador está asegurado correctamente en la base del motor cuando las marcas en el aplastador están alineadas con las marcas del motor.

1. Coloque los alimentos para aplastar en una jarra o recipiente/vasija para mezclar grande.

Nota: solo utilice el aplastador con vegetales o frutas que estén bien cocinadas.

2. Enchufe el aparato y seleccione el adjuste de la velocidad deseada, utilizando el dial en la parte superior de la base del motor.
3. Sumerja el aplastador completamente en los ingredientes, presione y sostenga el botón de encendido/apagado (On/Off) y aplaste los ingredientes moviendolo lentamente hacia arriba y hacia abajo y en círculos hasta alcazar la textura deseada, añadiendo líquidos gradualmente, si es necesario.

Consejo: Utilice el aplastador en velocidad baja a alta en intervalos de 1 ó 2 segundos a la vez con un descanso de por lo menos 1 segundo entre intervalos y no lo haga funcionar continuamente por más de 1 minuto. Deje reposar antes de hacer funcionar de nuevo.

4. Apague el motor soltando el botón de encendido/apagado (On/Off) y alzando el aplastador fuera del recipiente. Desenchufe el aparato. Gire la base del motor en dirección contraria a las manecillas del reloj para desconectar el aplastador de la base del motor.

Importante: No opere continuamente por más de 60 segundos.

5. Si el aplastador está obstruido, pare y desenchufe el aparato antes de eliminar la obstrucción.
6. Retire la cuchilla del aplastador girandola en dirección a las manecillas del reloj. Retire la cuchilla cuidadosamente para lavarla y conecte la cuchilla girandola en dirección contraria a las manecillas del reloj.

Importante: Asegúrese de que la cuchilla del aplastador haya parado por completo antes de retirarla del aplastador.

CÓMO UTILIZAR EL BATIDOR DE HUEVOS

Asegúrese de que el batidor de huevos está ensamblado en la base del motor como es detallado en la sección INSTALACIÓN DE LOS ACCESORIOS.

1. Coloque los ingredientes para batir adentro de la jarra medidora o un recipiente para mezclar limpio y seco.

Nota: Para incorporar aire en los ingredientes cuando los bate, utilice un recipiente profundo y ancho y mueva el batidor de huevos suavemente hacia arriba y hacia abajo.

2. Sumerja el batidor de huevos completamente en los ingredientes, hacia el fondo del recipiente y seleccione la velocidad baja para evitar salpicamientos.
3. Presione y sostenga el botó de encendido/apagado (On/Off) para encener el motor.

Bata los ingredientes moviendo el aparato lentamente hacia arriba y hacia abajo y en círculos. Utilice la velocidad baja para comenzar y luego aumente a la velocidad alta.

4. Cuando haya terminado, suelte el botón de encendido/apagado (On/Off) y retire el batidor de huevos del recipiente.

Importante: Siempre asegúrese de que el batidor de huevos haya parado de girar completamente antes de removerlo.

Importante: El tiempo de funcionamiento continuo debe ser menos de 2 minutos. Nunca bata aceite caliente, grasa o carne.

5. Si su batidor de huevos está obstruido, primero pare y desenchufe el aparato antes de eliminar la obstrucción.

Nota: No llene la jarra medidora pasado de la marca de 500ML. La jarra también puede ser utilizada como taza de medir.

6. Desenchufe el aparato, desensamble el batidor de huevos de la base del motor y límpie el aparato.

CONSEJO PARA USAR EL BATIDOR DE HUEVOS:

- Para batir crema, siempre use crema enfriada, fresca.
- Para las claras de huevos, bata huevos frescos a temperatura ambiente, en un recipiente de vidrio para lograr un volumen mejor y más estable.
- Es recomendado usar la velocidad más alta cuando se baten huevos y crema.

CÓMO UTILIZAR EL RECIPIENTE DEL PROCESADOR DE ALIMENTOS

1. Determine si va a utilizar la cuchilla S, el disco para rebanar y rallar o el disco emulsionante y consulte las instrucciones apropiadas antes de proceder.

Nota: Siempre coloque la cuchilla o el disco en el procesador de alimentos antes de colocar los alimentos en el procesador de alimentos. Consulte las instrucciones para cada cuchilla/disco en los siguientes pasos.

2. Coloque los ingredientes directamente en el recipiente. Si no coloca los ingredientes en el recipiente antes de conectar la tapa, puede pasar los ingredientes a través del embudo después que termine de ensamblar. No exceda la marcade máximo (MAX).
3. Si añade los ingredientes a través del embudo, siempre utilice el empujador de alimentos para empujar los ingredientes hacia abajo, nunca sus manos.
4. Coloque la tapa del recipiente para procesar en posición y asegúrese de que esté alineada correctamente. Gire la tapa en dirección contraria a las manecillas del reloj para asegurarla en posición.
5. Coloque el embudo dentro del tubo de alimentación e inserte el empujador de alimentos en el embudo.
6. Inserte la base del motor en la tapa de procesador de alimentos y gírela en dirección a las manecillas del reloj para cerrarla.
7. Enchufe la unidad y seleccione la velocidad de procesamiento marcada en el dial de control de velocidad.

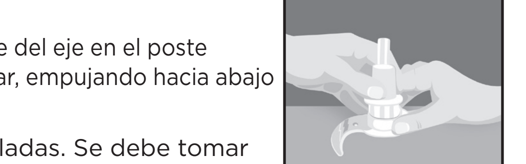
8. Presione y sostenga el botón de encendido/apagado (On/Off) para activar la unidad y comenzar la acción de procesamiento.
9. Lentamente añada ingredientes al embudo, utilizando el empujador de alimentos como una guía, si utliza el embudo.
10. Cuando el procesamiento haya terminado, suelte el botón de encendido/apagado (On/Off) para apagar el motor. Desenchufe el aparato.
11. Siempre corte con anterioridad trozos grandes de alimentos para acomodar la abertura del embudo.
12. Si la cuchilla o los discos están obstruidos, pare y desenchufe el aparato antes de eliminar la obstrucción.
13. Desconecte la base del motor de la tapa del procesador de alimentos girandola en dirección contraria a las manecillas del reloj y retire la tapa del recipiente girandola en dirección a las manecillas del reloj. Remueva con ciudado el disco o la cuchilla S y utilice una espátula para remover cualquier exceso de alimento en los discos o las cuchillas y para remover alimentos procesados del recipiente.

Nota: Siempre apague y desenchufe el aparato antes de limpiarlo.

Importante: El tiempo de funcionamiento continuo debe ser menos de 30 segundos.

CÓMO UTILIZAR LA CUCHILLA S

1. La cuchilla S se utiliza para mezclar y picar una variedad de ailmentos.
2. Retire la cubierta protectora de la cuchilla S y coloque la cuchilla S sobre una superficie plana. Mantenga el centro del plástico firmemente en su lugar y con mucho ciudado alinee las lengüetas en el eje con la cuchilla S e inserte el eje en la parte superior de la cuchilla. Empuje hacia abajo para asegurar.
3. Coloque la cuchilla S en el montaje del eje en el poste central del recipiente para procesar, empujando hacia abajo para asegurarlo.



Advertencia: Las cuchillas están afiladas. Se debe tomar precaución cuando se maneje las cuchillas.



4. Coloque los ailmentos que se vayan a picar en el recipiente del procesador de alimentos alrededor de la cuchilla. Ensamble la tapa del procesador de ailmentos y conecte la base del motor a la tapa según las instrucciones en CÓMO UTILIZAR EL RECIPIENTE DEL PROCESADOR DE ALIMENTOS.
5. Presione y sostenga el botón de encendido/apagado (On/Off) o pulse el botón de encendido/apagado (On/Off) para procesar.
6. Una vez terminado el procesamiento,desenchufe el aparato, desmonte la base del motor y retire la tapa del recipiente.
7. Para retirar la tapa del eje, coloque la cubierta protectora en la cuchilla y coloque el conjunto de chuchillas sobre una superficie plana. Mantenga el centro de la cuchilla firmemente contra la superficie y tire del eje.

CÓMO UTILIZAR EL DISCO PARA REBANAR Y RALLAR

1. Coloque el eje en el poste central en el recipiente del procesador de alimentos, empujando hacia abajo para cerrarlo.

Nota: Asegúrese de que la cuchilla S esté removida del eje antes usar el disco.

2. El disco tiene un lado para rallar y un lado para rebanar. Coloque el lado deseado para preparar los alimentos mirando hacia arriba.. Alinee el agujero en el centro del disco con la parte superior del eje y asegúrese de que está empujado hacia abajo firmemente en su lugar.
3. Ensamble la tapa del procesador de alimentos y conecte la base del motor a la tapa según las instrucciones en la sección CÓMO UTILIZAR EL RECIPIENTE DEL PROCESADOR DE ALIMENTOS. Presione y sostenga el botón de encendido/apagado para activar el aparato. Añada lentamente los ingredientes al tubo de alimentación o al embudo.
4. Para desensamblar, alce el disco fuera del eje.

CÓMO UTILIZAR EL DISCO EMULSIONANTE

1. Sostenga el disco emulsionante en una mano y el eje en la otra mano. Alinee las lengüetas en el eje con las lengüetas del disco y empuje hacia abajo para conectar.
2. Coloque el eje en el poste central en el recipiente del procesador de alimentos, empujando hacia abajo para asegurarlo.
3. Añada los ingredientes en el recipiente y conecte la tapa a la base del motor para comenzar el proceso de emulsión.
4. Lentamente añada aceite a través del embudo.
5. Para desensamblar, sostenga el disco en una mano y tire del eje fuera del disco.

CONSEJOS PARA UTILIZAR EL PROCESADOR DE ALIMENTOS

- La parte inferior del recipiente para procesar cuenta con una tapa de goma antideslizante alrededor de la parte inferior del recipiente. Esto mantiene el recipiente estable, sin embargo, es recomendado durante el procesamiento, sostener la base del motor con una mano y el recipiente para procesar con la otra.
- No haga funcionar la base del motor cuando el recipiente para procesar esté vacio.
- Cuando vaya a procesar, corte los alimentos en tamaños uniformes para asegurar resultados consistentes, uniformes y más rápidos.
- NO procese ailmentos duros como hielo, café o chocolate en cuadrados en el recipiente para procesar ya que puede resultar en un daño.
- NO procese alimentos calientes o que estén hirviendo en el recipiente para procesar.
- NUNCA remueva las cuchillas del recipiente antes que haya terminado el procesamiento.

CÓMO UTILIZAR EL MINI PICADOR

1. Retire la cubierta protectora de la cuchilla del picador.
2. Coloque la cuchilla del picador en el poste central del recipiente del picador.

Importante: maneje con cuidado; las chuchillas tienen filo.

3. Coloque los alimentos para picar en el mini picador y conecte la tapa.

Importante: No pique carne cruda. No procese alimentos duros--cualquier alimento que no pueda cortar fácilmente con un cuchilla de cocina.

Nota: Tiempo de funcionamienito máximo es 30 segundos. Tiempo de descanso es 30 segundos.

4. Conecte la base del motor a la tapa girando la base del motor en dirección a las manecillas del reloj para asegurarlo en su lugar.
5. Presione y suelte el botón de encendido/apagado (On/Off) para usar la función de pulso para picar alimentos o sostenga el botón de encendido/apagado (On/Off) para mezclar. Suelte el botón para apagar el motor. Desenchufe el aparato cuando termine de picar.
6. Si su picador está obstruido, primero pare y desenchufe el aparato antes de tratar de eliminar la obstrucción.
7. Después de usar, desenchufe y desarme la base del motor y la tapa en sequencia, luego retire la cuchilla del recipiente tirando del eje plástico hacia arriba. Vacie el recipiente de alimentos.

ALMACENAMIENTO

1. Coloque la base de almacenamiento sobre una superficie seca y nivelada.
2. Posicione cada accesorio sobre un círculo en la base y gire cada accesorio en dirección contraria a las manecillas del reloj para asegurarla en la base.
3. Coloque la base del motor en la abertura circular y gire en dirección a las manecillas del reloj para asegurar en la base.
4. Enchufe el cable de la base del motor en la base de almacenamiento para mantener control del cable.

CUIDADO Y LIMPIEZA

1. Desenchufe el aparato y desconecte los accesorios de la base del motor.

Precaución: Proceda con cuidado cuando limpie las cuchillas y los discos ya que están sumamente afilados.

2. Limpie la base del motor y la tapa con un paño suave húmedo. No utilice limpiadores abrasivos ni lana de acero. Nunca sumerja la base del motor en agua ni en ningún otro líquido. No coloque la base del motor ni la batidora de inmersión en la máquina lavaplatos.
3. Lave a mano todas las otras piezas con agua caliente jabonosa. Enjuague y seque bien.
4. Usted puede lavar las piezas de los accesorios y los recipientes en una máquina lavaplatos, rejilla superior solamente. Si utiliza una máquina lavaplatos, el ambiente riguroso que existe adentro de la máquina, puede afectar el acabado de la superficies con el tiempo.
5. Limpieza rápida para los accesorios: Conecte la pieza del accesorio a la base del motor e inserte en la jarra con agua. Presione el botón de encendido (On) por 5 segundos para eliminar cualquier alimento pegado en la cuchilla y continue cualquier procesamiento adicional.
6. Cuando esté seco, reconecte la cubierta de la cuchilla y almacene todos los accesorios en la base de almacenamiento.

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS/FALLAS

PROBLEMA	SOLUCIÓN
Las cuchilla no giran cuando estan procesando los alimentos.	Puede ser que el recipiente contenga demasiada cantidad de aliementos; reduzca la cantidad.
	Tal vez los pedazos de alimentos sean demasiado grandes, corte en pedazos más pequenos.
	Asegúrese de que el aparato esté ensamblado correctamente y asegurado en su lugar.
No es posible cerrar la tapa en su lugar.	El eje puede estar fuera de posicion. Retire la tapa, enderece el eje y asegure de que esté centrado en el poste de metal. Reconecte la tapa.
	Puede haber alimentos pegados debajo de cualquiera de las cuchillas, impidiendo que la tapa se cierre en posición. Apague el aparato, desenchufe y remueva los alimentos con una espátula o utensilo y continue.
El disco para rallar reduce la velocidad cuando está en uso.	La cantidad de alimentos rallados ha excedido el nivel Max (máximo). Vacie el recipiente y continue rallando los alimentos.
	Se está utilizando demasiada fuerza para rallar. Reduzca la fuerza cuando empuje los alimentos.
El motor suena como si no fuera capaz de procesar la cantidad de alimentos seleccionados.	La velocidad seleccionada no debe ser la correcta. Consulte la guía de procesamiento para la velocidad correcta a seleccionar.
	Puede haber demasiada cantidad de alimentos para procesar.

Si necesita asistencia adicional, favor the ponerse en contacto con nuestro equipo de servicio al consumidor llamando al número **1-800-231-9786.**

RECETAS

PURÉ DE PAPAS

6 papas medianas, peladas y
cortadas en cuartos
3 cucharadas de mantequilla, suavisada
½ cucharadita de sal
¼ cucharadita de pimienta
1 cucharada de leche o crema

COLOQUE las papas en una olla mediana y cubra con agua. Deje que hiervan. Reduzca el calor; cubra y cocine 15 minutos o hasta que estén blandas.

COLOQUE las papas cocinadas, la mantequilla y la crema en un recipiente mediano. Añada sal y pimienta. Aplaste con el accesorio aplastador de papas hasta que las papas estén suaves, añadiendo más leche si es necesario. No aplaste en exceso o las papas se pondran pegajosas.

Rinde 6 porciones (de ½ taza)

MAYONESA BÁSICA

4 yemas de huevo
2 cucharaditas de mostaza seca
2 cucharaditas de jugo de limón
2 cucharaditas de vinagre de vino blanco
1 cucharada de azúcar granulada
1 cucharadita de sal
1½ cucharada de aceite canola o aceite de cártamo

COLOQUE el disco emulsionante en el recipiente del procesador de alimentos. Añada los primeros seis ingredientes y procese 30 segundos o hasta que la mezcla de huevo tenga un color amarillo claro y cremosa pero no espesa.

AÑADA aceite gradualmente con un chorro constante a través del tubo de alimentación con el procesador funcionando; procese por 1 minuto hasta que todo el aceite esté incorporado en la mezcla de huevo y se pegue a los lados del recipiente.

RETIRE el disco y transfiera la mayonesa a un recipiente para almacenar. Mantenga en el refrigerador.

Rinde 1 ½ tazas

SALSA DE TOMATE FRESCA

6 tomates Roma, sin semillas y cortados
en cuartos
½ de una cebolla roja mediana, cortada
en pedazos de 1 pulgada
3 dientes de ajo
2 pimientos jalapeños sin semillas, cortados
en pedazos de 1 pulgada
1 taza de hojas sueltas de cilantro, frescas
2 cucharadas de jugo de lima, fresco
2 cucharaditas de azúcar
2 cucharaditas de pimienta
1 cucharadita de pimienta negra molida

COLOQUE todos los ingredientes en el recipiente del procesador de alimentos con la cuchilla S.

PULSE PARA PICAR hasta alcanzar la consistencia deseada.

Rinde: 2 ½ tazas

Consejo: Sustituya los jalapeños con pimiento Serrano o Habanero.

CREMA BATIDA

2 tazas de crema de leche, enfriada
¼ taza de azúcar
2 cucharaditas de vainilla

VIERTA la crema, la azúcar y la vainilla en un recipiente grande para mezclar de vidrio o de acero inoxidable.

BATA la crema comenzando en la velocidad baja para evitar que salpique.

BLEND la crema por 1 a 2 minutos aumentando la velocidad mientras la crema se va espesando y forma unas puntas suaves.

Rinde: 3 ½ tazas

CORTEZA DE PIZZA BÁSICA PARA PROCESADOR DE ALIMENTOS

1 paquete de levadura seca activa
1 cucharadita de azúcar
2⁄3 taza de agua tibia
1 2⁄3 tapas de harina común
1 cucharadita de sal
12 cucharadita de aceite vegetal

REVUELVA la levadura y la azúcar en agua tibia; deje reposar hasta que se ponga espumosa, aproximadamente 10 minutos.

AÑADA la harina y la sal al procesador de alimentos y con el procesador funcionando, vierta la mezcla de levadura a través del tubo de alimentación y procese 45 segundos o hasta que la masa se despegue de los lados del recipiente. Añada aceite a través del tubo de alimentación y haga funcionar por 1 minuto más.

Nota: Si la masa se pega a los lados del recipiente, añada más harina, 1 cucharada cada vez y procese 10 segundos después de cada adición.

ENROLLE la masa hacia afuera y coloque sobre una superficie con harina para hacer uno (14 pulgadas) o dos (9 pulgadas) cículos. Rote y gire la masa con frecuencia y utilice suficiente harina para que la masa no se pegue.

ÚNTELE ACEITE a las bandejas y esparza harina de maíz. Doble la masa de pizza holgadamente y luego vuelva a doblar a la mitad para transferir a la bandeja de pizza, colocando la punta de la masa en el centro de la bandeja. Desdoble la masa y presione desde el centro hacia afuera doblando los borders por debajo para crear una orilla.

CUBRA con la salsa, queso y su carnes y vegetales preferidos.

CORTEZA DE PASTEL

1 taza de harina
1⁄2 cucharadita de sal
2 a 3 cucharadas de agua helada
4 cucharadas (1⁄2 barra) de mantequilla fría, cortada en pedazos

COLOQUE la harina, sal y mantequilla en el procesador de alimentos con la cuchilla S.

PULSE 10 a 20 segundos o hasta que la mezcla forme migas del tamaño de un chícharo. Con el procesador de alimentos en funcionamiento, añada el agua, 1 cucharada a la vez a través del tubo de alimentación hasta que la masa comience a formar una pelota.

REMUEVA la masa del recipiente y dele la forma de una pelota, luego presione para darle forma de disco.

ENVUELVA en una envoltura plástica; enfríe por lo menos 1 hora antes de extenderla con un rodillo.

BATIDO DE PLÁTANO Y PIÑA

1⁄4 taza de jugo de naranja
1⁄2 platano, cortado en pedazos de 1 pulgada
1⁄2 taza de trozos de piña fresca
1⁄4 taza de yogur griego sin grasa, natural

COLOQUE todos los ingredientes en el recipiente para licuar. Introduzca la batidora asegurandose de que la cubierta protectora esta sumergida. Mezcle, usando un movimiento hacia arriba y hacia abajo 30 a 35 segundos o hasta que los ingredientes estén bien mezclados.

VINAGRETA BÁSICA

Para crear su propia especialidad de vinagreta, mezcle y combine su vinagre, mostaza y aceite preferido, usando la tabla a continuación.

Vinagre (1⁄4 taza)	Mostaza (2 cucharaditas)	Aceite (2/3 taza)
Vinagre de vino into	Mostaza Dijon	Aceite oliva
Vinagre de vino blanco	Mostaza Dijon con miel	Aceite de semilla de uva
Vinagre balsámico	Mostaza de grano grueso	Aceite de cártamo
Vinagre de sidra de manzana		

COLOQUE vinagre y mostaza en el recipiente del mini picador. Procese por varios segundos para combinar.

AÑADA aceite; procese hasta que esté bien mezclado.

ALMACENE en el refrigerador por hasta 4 días.

Rinde 1 taza.

INFORMACIÓN DE GARANTÍA Y SERVICIO AL CLIENTE

Para servicio, reparaciones o preguntas relacionadas al producto, por favor llame al número del centro de servicio que se indica para el país donde usted compró su producto. **NO** devuélva el producto al fabricante. Llame o lleve el producto a un centro de servicio autorizado.

Dos Años de Garantía Limitada
(No aplica en México, Estados Unidos y Canada)

¿Qué cubre la garantía?
- La garantía cubre cualquier defecto de materiales o de mano de obra que no haya sido generado por el uso incorrecto del producto.

¿Por cuánto tiempo es válida la garantía?
- Por dos años a partir de la fecha original de compra mientras que tenga una prueba de la compra.

¿Cómo se obtiene el servicio necesario?
- Conserve el recibo original como comprobante de la fecha de compra, comuníquese con el centro de servicio de su país y haga efectiva su garantía si cumple lo indicado en el manual de instrucciones.

¿Cómo se puede obtener servicio?
- Conserve el recibo original de compra.
- Para servicio al cliente y para registrar su garantía, visite www.prodprotect.com/applica, o llame al número **1-800-231-9786,** para servicio al cliente
- Por favor llame al número del centro de servicio autorizado. **1-800-738-0245.**

¿Qué aspectos no cubre esta garantía?
- Los productos que han sido utilizados en condiciones distintas a las normales.
- Los daños ocasionados por el mal uso, el abuso o negligencia.
- Los productos que han sido alterados de alguna manera.
- Los daños ocasionados por el uso comercial del producto.
- Los productos utilizados o reparados fuera del país original de compra.
- Las piezas de vidrio y demás accesorios empacados con el aparato.
- Los gastos de tramitación y embarque asociados al reemplazo del producto.
- Los daños y perjuicios indirectos o incidentales.

¿Qué relación tiene la ley estatal con esta garantía?
- Esta garantía le otorga derechos legales específicos y el consumidor podría tener otros derechos que varían de una región a otra.

Veuillez lire et conserver ce guide d'entretien et d'utilisation.

MISES EN GARDE IMPORTANTES.

Lorsqu'on utilise des appareils électriques, il faut toujours respecter certaines règles de sécurité fondamentales, notamment les suivantes :

- Lire et conserver toutes les instructions.
- Afin d'éviter les risques de choc électrique, ne pas immerger la base, le moteur, le cordon ou la fiche dans l'eau ou dans d'autres liquides. Ne pas utiliser cet appareil dans une salle de bain, près de l'eau ou à l'extérieur.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par les enfants, et exercer une étroite surveillance lorsque l'appareil est utilisé à proximité d'un enfant ou que ce dernier s'en sert.
- Débrancher l'appareil de la prise de courant lorsqu'il n'est pas utilisé, avant d'installer ou de retirer des pièces et avant de le nettoyer.
- Ne pas utiliser un appareil dont la fiche ou le cordon sont abîmés, qui présente un problème de fonctionnement, qui a été échappé ou qui est endommagé de quelque façon que ce soit. Composer le numéro sans frais approprié qui figure dans le présent guide.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés ou vendus par le fabricant présente des risques d'incendie, de choc électrique ou de blessures; ne pas utiliser les accessoires à d'autres fins que pour lesquelles ils ont été conçus.
- Cet appareil n'est pas conçu pour un usage commercial, professionnel ou industriel. Il est conçu et fabriqué pour un usage domestique seulement.
- Ne pas placer l'appareil sur un brûleur au gaz ou électrique, ou à proximité, ni dans un four chaud.
- Ne pas laisser le cordon pendre du rebord d'une table ou d'un comptoir, ou toucher une surface chaude.
- Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur.
- N'utiliser cet appareil que pour les fonctions auxquelles il est destiné.
- Ne pas toucher les pièces mobiles, les disques ou les lames. Les lames sont tranchantes; les manipuler avec soin et les ranger hors de la portée des enfants.
- Pour mélanger des liquides, surtout des liquides chauds, utiliser un grand récipient ou préparer de petites quantités à la fois pour réduire les déversements.
- Garder les mains et les ustensiles éloignés des lames ou des disques mobiles pendant le fonctionnement de l'appareil pour réduire les risques de blessures graves ou de dommages au robot culinaire. Une spatule en caoutchouc peut être utilisée, mais seulement lorsque l'appareil est arrêté.
- Toujours s'assurer que le couvercle du récipient est verrouillé en place avant l'utilisation.
- Ne pas mélanger de liquides chauds ou bouillants dans le récipient du robot culinaire - permettre aux liquides de refroidir avant de les verser dans le récipient du robot culinaire.
- Ne pas laisser l'appareil sans surveillance pendant qu'il fonctionne.
- Ne pas utiliser le mélangeur avec les mains mouillées.
- Ne pas pousser les aliments dans la trémie avec vos doigts ou autres ustensiles. Utiliser toujours le poussoir d'aliments fourni.
- Ne faire fonctionner la base du moteur qu'avec un accessoire ou lorsque le couvercle est verrouillé en place.
- Ne pas tenter de contourner le dispositif de verrouillage du couvercle.
- Ne jamais mélanger d'huile ou de graisse chaude.
- Ne jamais ajouter d'aliments dans le récipient pendant le fonctionnement du mélangeur à immersion.
- Ne pas utiliser l'appareil de façon continue pendant plus de 2 minutes. Permettre au moteur de refroidir 1 minute entre chaque utilisation.
- Ne jamais mélanger des préparations sèches, épaisses ou lourdes pendant plus de 30 secondes. Cesser l'utilisation et agiter les ingrédients avant de continuer. Permettre au moteur de refroidir 1 minute entre chaque utilisation.
- Lorsque les préparations sont lourdes, l'appareil ne doit pas fonctionner pendant plus de 15 secondes.
- La calificación máxima se basa en la fijación Robot de cocina. La entrada de energía de los otros accesorios es menor que la desviación permisible
- Ne pas retirer des aliments l'accessoire utilisé pendant le fonctionnement de l'appareil. S'assurer que l'appareil est arrêté et que les pièces sont immobiles avant de retirer les accessoires afin d'éviter tout contact avec les lames et les fouets mobiles.
- Tenir les doigts, les mains, les couteaux et autres ustensiles éloignés des lames et des disques mobiles.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS.

L'appareil est conçu pour une utilisation domestique seulement.

FICHE MISE À LA TERRE (Modèles de 120 V seulement)

Par mesure de sécurité, le produit comporte une fiche mise à la terre qui n'entre que dans une prise à trois trous. Il ne faut pas neutraliser ce dispositif de sécurité. La mauvaise connexion du conducteur de terre présente des risques de secousses électriques. Communiquer avec un électricien certifié lorsqu'on se demande si la prise est bien mise à la terre.

VIS INDESSERRABLE

AVERTISSEMENT : L'appareil est doté d'une vis indesserrable empêchant l'enlèvement du couvercle extérieur. Pour réduire les risques d'incendie ou de secousses électriques, ne pas tenter de retirer le couvercle extérieur. L'utilisateur ne peut pas remplacer les pièces de l'appareil. En confier la réparation seulement au personnel des centres de service autorisés.

CORDON

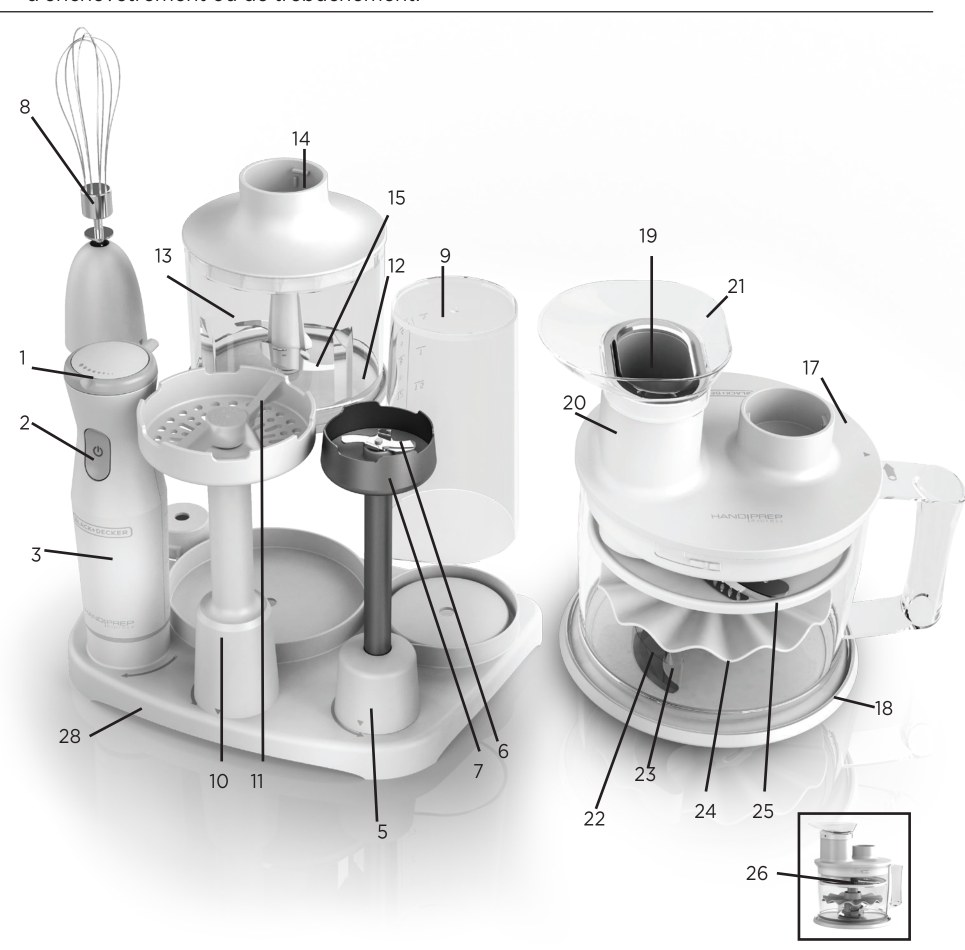
1. Le cordon d'alimentation de l'appareil est court afin de minimiser les risques d'enchevêtrement ou de trébuchement.
2. Lorsqu'on utilise un cordon d'alimentation amovible ou de rallonge plus long, il faut s'assurer que :

   a.) la tension nominale du cordon d'alimentation amovible ou de rallonge soit au moins égale à celle de l'appareil, et que;

   b.) lorsque l'appareil est de type mis à la terre, il faut utiliser un cordon de rallonge mis à la terre à trois broches, et;

   c.) le cordon plus long soit placé de sorte qu'il ne soit pas étalé sur le comptoir ou la table d'où des enfants pourraient le tirer, ni placé de manière à provoquer un trébuchement.

Note: Lorsque le cordon d'alimentation est endommagé, il faut le faire remplacer par du personnel qualifié ou, en Amérique latine, par le personnel d'un centre de service autorisé.



FAMILIARISATION AVEC LA HANDIPREP EXPRESS

Félicitations pour l'achat de la Appareil culinaire 6 en 1 de BLACK+DECKER!L'appareil de cuisine le plus polyvalent combine six appareils, vous apportant en un seul système compact tous les outils dont vous avez besoin pour cuisiner comme un maître.

BASE DU MOTEUR

1. Cadran de réglage de la vitesse
2. Bouton MARCHE/ARRÊT
3. Boîtier du moteur
4. Cordon d'alimentation (non illustré)

ACCESSOIRES DU MÉLANGEUR À MAIN

5. Tige (amovible) du mélangeur à immersion (pièce n° HB5500-01)
6. Lame en acier inoxydable
7. Protège-lame
8. Contenant à mesurer (pièce n° HB5500-02)
9. Pilon à pommes de terre (amovible) (pièce n° HB5500-03)
10. Pilon à pommes de terre (amovible) (pièce n° HB5500-04)
11. Lame du pilon à pommes de terre (pièce n°HB5500-05)

MINI HACHOIR

12. Couvercle de rangement en plastique (pièce n° HB5500-06)
13. Bol du hachoir (pièce n° HB5500-07)
14. Couvercle du hachoir (pièce n° HB5500-08)
15. Lame du hachoir (pièce n° HB5500-09)
16. Protège-lame du hachoir (non illustré) (pièce n° HB5500-10)

ROBOT CULINAIRE

17. Couvercle du robot culinaire (pièce n° HB5500-11)
18. Récipient de 1,18 l (5 tasses) à base antidérapante (pièce n° HB5500-12)
19. Poussoir d'aliments (pièce n° HB5500-13)
20. Trémie
21. Entonnoir (pièce n° HB5500-14)
22. Lame en S (pièce n° HB5500-15)
23. Protège-lame
24. Disque émulsifiant (pièce n° HB5500-16)
25. Disque déchiqueteur/éminceur (pièce n° HB5500-17)
26. Arbre d'entraînement (pièce n° HB5500-18)
27. Base de arbre d'entraînement (pièce n° HB5500-19)

BASE DE RANGEMENT

28. Base de rangement (pièce n° HB5500-20)

POUR COMMENCER

Cet appareil est conçu pour un usage domestique seulement.

- Retirer tous les matériaux d'emballage et les autocollants sur le produit.
- Retirer et conserver la documentation.
- Visiter le www.prodprotect.com/applica pour enregistrer la garantie.
- Laver toutes les pièces amovibles en suivant les directives de la section ENTRETIEN ET NETTOYAGE du présent guide. Manipuler les lames avec précaution; elles sont très tranchantes. S'assurer que toutes les pièces ont bien séché pour éviter que de l'eau pénètre dans le boîtier du moteur lorsqu'elles sont remises en place.

UTILISATION

Le HandiPrep Express est un appareil polyvalent pouvant accueillir plusieurs accessoires différents. La base du moteur peut fonctionner avec les accessoires suivants :

ACCESSOIRE	UTILISATION
Mélangeur à immersion	Mélanger des liquides comme des sauces et des frappés aux fruits Mélanger de la pâte Réduire en purée des fruits et des légumes
Pilon à pommes de terre	Piler des légumes cuits comme des pommes de terre et du chou-fleur
Fouet	Battre des œufs Préparer de la meringue Fouetter de la crème
Robot culinaire	Hacher, mixer, mélanger. Broyer et trancher des fruits, des légumes et du fromage
Disque émulsifiant	Émulsifier des vinaigrettes et de la mayonnaise
Hachoir	Hacher des noix, des légumes, du pain, des biscottes (petites quantités)

UTILISATION DE LA BASE DU MOTEUR

BOUTON MARCHE/ARRÊT

Brancher la base du moteur et maintenir enfoncé le bouton MARCHE/ARRÊT situé sur la base pour démarrer le moteur. Relâcher le bouton pour arrêter le moteur. Pour utiliser le mode impulsion, presser et relâcher le bouton MARCHE/ARRÊT continuellement.

IMPORTANT : Ne jamais mettre le moteur en marche avant que les accessoires soient bien en place.

INSTALLATION DES ACCESSOIRES

1. S'assurer que l'appareil est débranché avant de fixer les accessoires.
2. Tenir l'accessoire fermement d'une main.
3. Pousser l'extrémité de la base du moteur sur l'accessoire et tourner dans le sens horaire pour le verrouiller en place. L'accessoire est correctement en place lorsque les marques sur la base du moteur sont alignées sur la tige de l'accessoire.
4. Pour retirer l'accessoire, tourner la base du moteur dans le sens antihoraire et détacher l'accessoire de la tige.

RÉGLAGE DE LA VITESSE

La base du moteur comporte un cadran de vitesse variable. Tourner le cadran de réglage à la vitesse désirée.

ACCESSOIRE	VITESSE	DURÉE D'UTILISATION MAXIMALE AVANT UNE PAUSE	DURÉE DE LA PAUSE	UTILISATION
Mélangeur à immersion	Élevée à basse	30 secondes	10 secondes	Soupes Frappés aux fruits Sauces Lait frappé
Fouet	Commencer à basse vitesse, puis augmenter au besoin	2 minutes	3 minutes	Fouetter de la crème Blancs d'œufs pour la meringue Sauce
Hachoir	Basse pour un hachage grossier, élevée pour un hachage fin	30 secondes	30 secondes	Noix Chapelure Légumes
Lame en S	Élevée	30 secondes	10 secondes	Mélanger et broyer des légumes, des noix. Mélanger des tartinades et des trempettes.
Disque émulsifiant	Basse à moyenne	90 secondes	90 secondes	Mayonnaise Vinaigrettes
Disque éminceur	Basse à moyenne	15 secondes	15 secondes	Pommes de terre Chou Carottes Concombres
Disque déchiqueteur	Basse à moyenne	15 secondes	15 secondes	Carottes Zucchini Fromage
Pilon	Basse à moyenne	60 secondes	60 secondes	Légumes cuits Pommes de terre Fruits pour confitures

REMARQUE: Toujours s'assurer que l'accessoire et la poignée du moteur sont secs avant de les fixer.

UTILISATION DU MÉLANGEUR À IMMERSION

S’assurer que la tige du mélangeur à immersion est assemblée à la base du moteur selon les instructions de la section « INSTALLATION DES ACCESSOIRES ».

1. Déposer les aliments à mélanger dans le contenant à mesurer, le bol ou la casserole fournie. Le récipient doit être à moitié plein ou moins pour mélanger des liquides ou pour faire une purée de fruits et/ou légumes, afin d’éviter tout déversement d’aliments.

Important : Toujours s’assurer que la base du moteur et la tige du mélangeur à immersion sont bien assemblées, et que le cordon d’alimentation n’est pas endommagé avant l’utilisation.

2. Commencer à basse vitesse et augmenter à vitesse élevée en tournant le cadran de réglage au haut du boîtier du moteur.

Remarque : Avant de sélectionner des vitesses élevées, il est recommandé de commencer à basse vitesse et d’augmenter à vitesse élevée pour éviter les éclaboussures et un mixage excessif.

3. Plonger le mélangeur le plus profondément possible dans le contenant ou le bol, et appuyer sur le bouton MARCHE/ARRÊT pour mettre le mélangeur en marche.
4. Mélanger les ingrédients en déplaçant l’appareil de bas en haut et en mouvement circulaire.
5. Une fois le mélange terminé, relâcher le bouton MARCHE/ARRÊT pour arrêter le moteur, puis débrancher l’appareil.

Important : La durée de fonctionnement continu doit être inférieure à 30 secondes. Ne jamais mélanger d’huile chaude, de graisse ou de viande.

6. S’assurer que le moteur est complètement arrêté avant de retirer le mélangeur à immersion du contenant. En cas de blocage des lames, arrêter d’abord le moteur et débrancher l’appareil avant de dégager les lames.
7. Après le mixage, débrancher et démonter le mélangeur à immersion de la base du moteur en tournant cette dernière dans le sens antihoraire, puis nettoyer l’accessoire.

CONSEILS ET ASTUCES POUR L’UTILISATION DU MÉLANGEUR À IMMERSION

- Le mélangeur à immersion permet de mixer des aliments et des liquides rapidement; par conséquent, un mixage excessif est à prévoir. Arrêter le moteur et vérifier les aliments pendant l’opération pour éviter le mixage excessif.
- Pour la mise en purée et le mixage, découper les aliments en morceaux de même dimension. Cette précaution assurera des résultats lisses et uniformes.
- Permettre aux aliments de refroidir légèrement avant le mixage.
- S’assurer de tenir le corps de l’appareil et le cordon d’alimentation éloignés de la source de chaleur.

UTILISATION DU PILON À POMMES DE TERRE

REMARQUE : Fixer le pilon à pommes de terre à la base du moteur selon les instructions de la section « Installation des accessoires » ci-dessus. Le pilon est correctement fixé à la base du moteur lorsque les marques sur le pilon sont alignées sur celles de la base.

1. Déposer les aliments à piler dans un récipient ou un grand bol/contenant à mélanger.

Remarque : N'utiliser le pilon que pour des légumes ou des fruits bien cuits.

2. Brancher l'appareil et sélectionner la vitesse désirée à l'aide du cadran situé au haut de la base.
3. Plonger entièrement le pilon dans les ingrédients, puis presser et maintenir le bouton MARCHE/ARRÊT en déplaçant le pilon lentement de haut en bas et en mouvement circulaire jusqu'à la texture désirée, en ajoutant les liquides graduellement au besoin.

Conseil : Utiliser le pilon à vitesse basse à moyenne par rafales de 1 ou 2 secondes chacune en accordant un délai de 1 seconde entre chaque rafale; ne pas faire fonctionner l'appareil de façon continue pendant plus d'une minute. Faire une pause avant de poursuivre le pilage.

4. Arrêter le moteur en relâchant le bouton MARCHE/ARRÊT et retirer le pilon du bol. Débrancher l'appareil. Tourner la base du moteur dans le sens antihoraire pour détacher le pilon de la base.

Important : Ne pas utiliser l'appareil de façon continue pendant plus de 60 minutes.

5. En cas de blocage du pilon, arrêter d'abord le moteur et débrancher l'appareil avant de dégager le pilon.
6. Retirer la lame du pilon en tournant dans le sens horaire. Retirer délicatement la lame pour la nettoyer et remettre la lame en place en tournant dans le sens antihoraire.

Important : S'assurer que la lame du pilon s'est immobilisée complètement avant de la retirer du pilon.

UTILISATION DU FOUET

S'assurer que le fouet est assemblé à la base du moteur selon les instructions de la section « Installation des accessoires » ci-dessus.

1. Déposer les ingrédients à fouetter dans un contenant à mesurer ou un bol à mélanger propre et sec.

Remarque : Pour laisser l'air pénétrer dans les ingrédients pendant le fouettage, utiliser un récipient profond et large, puis déplacer le fouet délicatement de haut en bas.

2. Plonger le fouet entièrement dans les ingrédients et sélectionner la basse vitesse au cadran de réglage pour éviter les éclaboussures.
3. Presser et maintenir enfoncé le bouton MARCHE/ARRÊT pour mettre le moteur en marche. Fouetter les ingrédients en déplaçant l'appareil lentement de bas en haut et en mouvement circulaire. Commencer à basse vitesse et augmenter à vitesse élevée.
4. Lorsque le fouettage est terminé, relâcher le bouton MARCHE/ARRÊT et retirer le fouet du bol.

Important : Toujours s’assurer que le fouet s’est immobilisé complètement avant de le retirer.

Important : La durée de fonctionnement continu doit être inférieure à 2 minutes. Ne jamais fouetter d’huile chaude, de graisse ou de viande.

5. En cas de blocage du fouet, arrêter d’abord le moteur et débrancher l’appareil avant de dégager le fouet.

Remarque : Ne jamais remplir le récipient au-dessus de la marque de 500 ml (2 tasses). Le récipient peut aussi être utilisé comme tasse à mesurer.

6. Débrancher l’appareil, détacher le fouet de la base du moteur et nettoyer l’accessoire.

CONSEILS POUR LE FOUETTAGE :

- Pour fouetter de la crème, toujours utiliser de la crème à fouetter fraîche.
- Dans le cas de blancs d’œufs, fouetter des œufs frais conservés à température ambiante pour obtenir un volume plus élevé et plus stable.
- Il est recommandé d’utiliser la vitesse la plus élevée pour fouetter des blancs d’œufs et de la crème.

UTILISATION DU BOL DU ROBOT CULINAIRE

1. Sélectionner la lame à utiliser - lame en S, disque éminceur/déchiqueteur ou disque émulsifiant - et consulter les instructions appropriées avant de continuer.

Remarque : Toujours placer la lame ou le disque dans le robot culinaire avant d’y incorporer les aliments. Consulter les instructions appropriées à chaque lame/disque aux étapes suivantes.

2. Déposer les ingrédients directement dans le bol. Si vous ne voulez pas placer les ingrédients dans le bol avant de mettre le couvercle, vous pouvez utiliser l’entonnoir après l’assemblage. Ne pas excéder la ligne de remplissage maximal (MAX).
3. Pour ajouter des ingrédients dans l’entonnoir, toujours utiliser le poussoir pour faire pénétrer les ingrédients, jamais les mains.
4. Mettre le couvercle du bol en place et s’assurer qu’il est bien aligné. Tourner le couvercle dans le sens antihoraire pour le verrouiller.
5. Placer l’entonnoir dans la trémie et insérer le poussoir d’aliments dans l’entonnoir.
6. Insérer la base du moteur dans le couvercle du robot culinaire et tourner dans le sens horaire pour verrouiller.
7. Brancher l’appareil et sélectionner la vitesse à l’aide du cadran de réglage.
8. Presser et maintenir enfoncé le bouton MARCHE/ARRÊT pour mettre l’appareil en marche et commencer le traitement.
9. Si l’entonnoir est utilisé, ajouter lentement les ingrédients dans l’entonnoir à l’aide du poussoir comme guide.
10. Lorsque le traitement est terminé, relâcher le bouton MARCHE/ARRÊT pour arrêter le moteur. Débrancher l’appareil.
11. Toujours découper préalablement les aliments pour qu’ils puissent entrer dans l’entonnoir.
12. En cas de blocage des lames ou des disques, arrêter et débrancher l’appareil avant de les dégager.

13. Détacher la base du moteur du couvercle du robot culinaire en tournant dans le sens antihoraire, puis retirer le couvercle du bol en tournant dans le sens horaire. Retirer délicatement le disque ou la lame en S et utiliser une spatule pour enlever tout excédent d'aliments du disque ou de la lame, et pour retirer les aliments du bol.

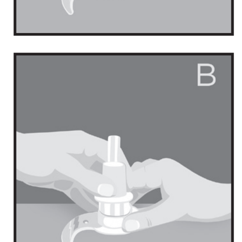
Remarque : Toujours arrêter et débrancher l'appareil avant le nettoyage.

Important : La durée de fonctionnement continu doit être inférieure à 30 secondes.

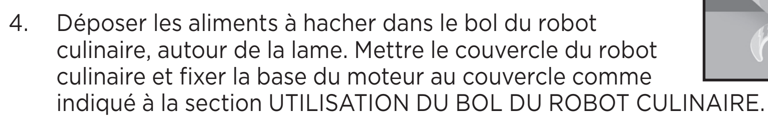
UTILISATION DE LA LAME EN S

A

1. La lame en S sert à mixer et à hacher divers aliments.
2. Retirer le protège-lame et déposer la lame en S sur une surface plate. Maintenir le centre en plastique fermement en place et aligner très délicatement les pattes de l'arbre sur la lame en S, puis insérer l'arbre d'entraînement dans le haut de la lame. Enfoncer pour le fixer en place.
3. Placer le montage de la lame en S et de l'arbre sur l'axe d'entraînement du bol, en poussant vers le bas pour verrouiller.



Avertissement : Les lames sont tranchantes; manipuler les lames avec prudence.



4. Déposer les aliments à hacher dans le bol du robot culinaire, autour de la lame. Mettre le couvercle du robot culinaire et fixer la base du moteur au couvercle comme indiqué à la section UTILISATION DU BOL DU ROBOT CULINAIRE.
5. Presser et maintenir enfoncé le bouton MARCHE/ARRÊT ou le bouton MARCHE/ARRÊT du mode d'impulsion pour commencer le traitement.
6. Une fois le traitement terminé, débrancher l'appareil, détacher la base du moteur et retirer le couvercle du bol.
7. Pour retirer la lame de l'arbre d'entraînement, placer le protège-lame sur la lame et déposer l'assemblage sur une surface plate. Maintenir le centre de la lame fermement en place sur la surface et tirer l'arbre d'entraînement vers le haut.

UTILISATION DU DISQUE ÉMINCEUR/DÉCHIQUETEUR

1. Placer l'arbre sur l'axe d'entraînement dans le bol, en poussant vers le bas pour verrouiller.

Remarque : S'assurer de retirer la lame en S de l'arbre d'entraînement avant d'utiliser le disque.

2. Le disque éminceur/déchiqueteur comporte un côté pour déchiqueter et un côté pour émincer. Placer le côté désiré vers le HAUT. Aligner le trou au centre du disque sur le haut de l'arbre d'entraînement et s'assurer que le disque est fermement en place en poussant vers le bas.
3. Assembler le couvercle du robot culinaire et fixer la base du moteur au couvercle comme indiqué à la section UTILISATION DU BOL DU ROBOT CULINAIRE. Presser et maintenir enfoncée la touche MARCHE/ARRÊT pour mettre l'appareil en marche. Ajouter lentement les ingrédients dans la trémie ou l'entonnoir.
4. Pour démonter, retirer le disque de l'arbre d'entraînement.

UTILISATION DU DISQUE ÉMULSIFIANT

1. Tenir le disque émulsifiant d'une main et l'arbre d'entraînement de l'autre. Aligner les pattes de l'arbre sur les pattes du disque, et pousser vers le bas pour fixer.
2. Placer l'arbre sur l'axe d'entraînement dans le bol, en poussant vers le bas pour verrouiller.
3. Ajouter les ingrédients dans le bol et fixer le couvercle ainsi que la base du moteur pour commencer le traitement.
4. Ajouter lentement de l'huile dans l'entonnoir.
5. Pour démonter, tenir le disque d'une main et retirer l'arbre d'entraînement du disque.

CONSEILS POUR L'UTILISATION DU ROBOT CULINAIRE

- La base du bol comporte un couvercle antidérapant en caoutchouc entourant le bol. Cette caractéristique assure la stabilité du bol; toutefois, il est recommandé, pendant le traitement, de tenir la base du moteur d'une main et le bol/couvercle de l'autre.
- Ne pas faire fonctionner la base du moteur lorsque le bol est vide.
- Pour le traitement, découper les aliments en morceaux de même dimension pour obtenir des résultats plus rapides et plus uniformes.
- NE PAS traiter d'aliments solides comme de la glace, du café ou des quartiers de chocolat dans le bol, car ils risquent d'endommager la lame.
- NE PAS traiter d'aliments bouillants ou chauds dans le bol.
- Ne JAMAIS retirer les lames du bol avant que le traitement soit terminé.

UTILISATION DU MINI HACHOIR

1. Retirer le protège-lame de la lame du hachoir.
2. Placer la lame du hachoir sur l'axe d'entraînement du bol.
3. Important : Manipuler avec précaution; les lames sont tranchantes.
4. Déposer les aliments à hacher dans le mini hachoir et fixer le couvercle.

Important : Ne pas hacher de viande crue. Ne pas hacher d'aliments solides - tout aliment que vous ne pouvez pas découper avec un couteau de cuisine.

Remarque : La durée maximale de fonctionnement est de 30 secondes. La durée de la pause est de 30 secondes.

5. Fixer la base du moteur au couvercle en tournant la base dans le sens horaire pour la verrouiller.
6. Presser et relâcher le bouton MARCHE/ARRÊT pour utiliser le mode impulsion, ou presser et maintenir enfoncé le bouton MARCHE/ARRÊT pour mélanger. Relâcher le bouton pour arrêter le moteur. Débrancher l'appareil lorsque le hachage est terminé.
7. En cas de blocage du hachoir, arrêter d'abord le moteur et débrancher l'appareil avant de dégager le hachoir.
8. Après l'utilisation, débrancher et démonter la base du moteur et le couvercle dans l'ordre, puis retirer la lame du bol en tirant la tige en plastique vers le haut. Retirer les aliments du bol.

RANGEMENT

1. Placer la base de rangement sur une surface sèche et de niveau.
2. Placer chaque accessoire en cercle dans la base et tourner chaque accessoire dans le sens antihoraire pour le fixer à la base.
3. Placer la base du moteur dans la découpe circulaire et tourner dans le sens horaire pour verrouiller.
4. Brancher le cordon de la base du moteur dans la base de rangement pour ranger le cordon de façon pratique.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

1. Débrancher l'appareil et détacher les accessoires de la base du moteur.

Mise en garde : Nettoyer les lames et les disques avec prudence, car ils sont extrêmement tranchants.

2. Essuyer la base du moteur et le couvercle à l'aide d'un linge doux et humide. Ne pas utiliser de nettoyants abrasifs ou de laine d'acier. Ne pas immerger la base du moteur dans l'eau ou dans un autre liquide. Ne pas mettre la base du moteur ou le mélangeur à immersion au lave-vaisselle.
3. Laver à la main toutes les autres pièces dans de l'eau chaude savonneuse. Rincer et bien assécher.
4. Vous pouvez laver les accessoires et les bols au lave-vaisselle, dans le panier supérieur seulement. Si vous utilisez le lave-vaisselle, le traitement intensif à l'intérieur du lave-vaisselle peut endommager les surfaces avec le temps.
5. Nettoyage rapide des accessoires : Fixer l'accessoire à la base du moteur et plonger l'accessoire dans un contenant d'eau. Presser le bouton MARCHE/ARRÊT pendant 5 secondes pour enlever tout résidu d'aliment sur la lame et poursuivre l'utilisation au besoin.
6. Lorsque les pièces sont sèches, remettre les protège-lames en place et ranger tous les accessoires dans la base de rangement.

DÉPANNAGE

PROBLÈME	SOLUTION
Les lames ne tournent pas	Quantité d'aliments excessive dans le bol; réduire la quantité.
	Morceaux d'aliments trop gros; découper en morceaux plus petits.
	S'assurer que l'appareil est assemblé correctement et que les accessoires sont bien fixés.
Le couvercle ne se verrouille pas	L'arbre d'entraînement n'est pas bien installé. Retirer le couvercle, redresser l'arbre d'entraînement et s'assurer qu'il est bien centré sur la tige métallique. Remettre le couvercle en place.
	Des aliments sont coincés sous les lames, ce qui empêche le verrouillage du couvercle. Arrêter l'appareil, le débrancher et retirer les aliments à l'aide d'une spatule ou d'un ustensile, et continuer.
Le disque déchiqueteur ralentit en cours d'utilisation	Les aliments déchiquetés ont excédé le niveau maximal. Vider le bol et poursuivre le déchiquetage.
	Une pression trop est exercée pour le déchiquetage. Réduire la pression d'insertion.
Le moteur semble incapable de traiter le volume d'aliments	La vitesse n'est pas appropriée. Consulter le guide des vitesses appropriées au traitement.
	Trop grande quantité d'aliments.

Si une aide supplémentaire est nécessaire, s'il vous plaît contacter notre équipe de service à la clientèle au
1-800-231-9786.

RECETTES

PURÉE DE POMMES DE TERRE

6 pommes de terre moyennes, pelées et en quartiers
15 ml (3 c. à table) de beurre, ramolli
3 ml (1/2 c. à thé) de sel
1,25 ml (1/4 c. à thé) de poivre
15 ml (1 c. à table) de lait ou de crème

DÉPOSER les pommes de terre dans une casserole moyenne et couvrir d'eau. Amener à ébullition. Réduire le feu; couvrir et cuire 15 minutes, ou jusqu'à ce que les pommes de terre soient tendres. Égoutter.

PLACER les pommes de terre cuites, le beurre et la crème dans un bol moyen. Ajouter le sel et le poivre. Piler avec le pilon à pommes de terre jusqu'à ce que la purée soit lisse, en ajoutant du lait au besoin. Ne pas trop piler; autrement, la purée deviendra collante.

Donne 6 portions (80 ml).

MAYONNAISE

4 blancs d'œufs
10 ml (2 c. à thé) de moutarde sèche
10 ml (2 c. à thé) de jus de citron
10 ml (2 c. à thé) de vinaigre de vin blanc
15 ml (1 c. à table) de sucre granulé
5 ml (1 c. à thé) de sel
375 ml (1 1/2 tasse) d'huile de canola ou de carthame

PLACER le disque émulsifiant dans le bol du robot culinaire. Ajouter les 6 premiers ingrédients et mixer 30 secondes ou jusqu'à ce que le mélange d'œufs devienne jaune clair et crémeux, sans être épais.

AJOUTER l'huile graduellement et uniformément dans la trémie pendant que le robot culinaire fonctionne; mélanger 1 minute jusqu'à ce que l'huile soit entièrement incorporée et que le mélange adhère aux bords du bol.

RETIRER le disque et verser la mayonnaise dans un récipient. Garder réfrigéré.

Donne 375 ml (1 1/2 tasse).

SALSA DE TOMATES FRAÎCHES

6 tomates italiennes épépinées et coupées en quartiers
Un demi-oignon rouge moyen, coupé en morceaux de 2,5 cm (1 po)
3 gousses d'ail
2 piments jalapenos épépinés, coupés en morceaux de 2,5 cm (1 po)
250 ml (1 tasse) de feuilles de coriandre fraîches peu compactées
30 ml (2 c. à table) de jus de lime frais
10 ml (2 c. à thé) de sucre
10 ml (2 c. à thé) de sel
5 ml (1 c. à thé) de poivre noir fraîchement moulu

PLACER tous les ingrédients dans le bol équipé de la lame en S.

HACHER PAR IMPULSION jusqu'à l'obtention de la consistance désirée.

Donne 625 ml (2 1/2 tasses)

CONSEIL :

Remplacer les piments jalapenos par des habaneros ou des piments Serrano

CRÈME FOUETTÉE

500 ml (2 tasses) de crème épaisse, réfrigérée
65 ml (1/4 tasse) de sucre
10 ml (2 c. à thé) de vanille

VERSER la crème, le sucre et la vanille dans un grand verre ou un bol en acier inoxydable.

FOUETTER la crème en commençant à basse vitesse pour éviter les éclaboussures.

MÉLANGER la crème de 1 à 2 minutes en augmentant la vitesse à mesure que la crème épaissit et forme des pointes molles.

Donne 875 ml (3 1/2 tasses)

PÂTE À PIZZA POUR ROBOT CULINAIRE

1 emballage de levure sèche active
5 ml (1 c. à thé) de sucre
170 ml (2/3 tasse) d'eau tiède
420 ml (1 2/3 tasse) de farine tout usage
5 ml (1 c. à thé) de sel
60 ml (12 c. à thé) d'huile végétale

REMUER la levure et le sucre dans l'eau tiède; laisser reposer jusqu'à ce que le mélange mousse, environ 10 minutes.

AJOUTER la farine et le sel dans le robot culinaire et, pendant que le robot culinaire fonctionne, verser le mélange de levure dans la trémie et mélanger pendant 45 secondes ou jusqu'à ce que la pâte se détache des bords du bol. Ajouter l'huile dans la trémie et mélanger pendant 1 minute additionnelle.

Remarque : Si la pâte adhère aux bords du bol, ajouter de la farine, 15 ml (1 c. à table) à la fois, et mélanger 10 secondes après chaque ajout.

ROULER la pâte sur une surface farinée pour créer un (35 cm (14 po)) ou deux (23 cm (9 po)) cercles. Tourner et retourner la pâte plusieurs fois et utiliser suffisamment de farine pour que la pâte ne colle pas.

HUILER des moules à pain et saupoudrer de semoule de maïs. Plier la pâte à pizza en deux, puis encore en deux, pour la transférer sur une plaque à pizza, en plaçant la pointe de la pâte au centre de la plaque. Déplier la pâte et l'abaisser à partir du centre vers l'extérieur, en pliant le contour pour créer un rebord.

GARNIR la croûte de sauce, de fromage et de viande et de légumes, au choix.

CROÛTE DE TARTE

1 250 ml (1 tasse) de farine
3 ml (1/2 c. à thé) de sel
30-45 ml (2-3 c. à table) d'eau glacée
60 ml (4 c. à table) de beurre froid, en petits morceaux

PLACER la farine, le sel et le beurre dans le robot culinaire équipé de la lame en S.

APPLIQUER LE MODE À IMPULSION de 10 à 20 secondes ou jusqu'à ce que le mélange forme des miettes de la taille d'un pois. Pendant que le robot culinaire fonctionne, ajouter l'eau, 15 ml (1 c. à table) à la fois, dans la trémie jusqu'à ce que la pâte commence à former une boule.

RETIRER la pâte du bol et former une boule; puis, abaisser la pâte en forme de disque.

ENROBER la pâte dans une pellicule plastique; réfrigérer au moins 1 heure avant de rouler.

FRAPPÉ AUX BANANES ET AUX ANANAS

65 ml (1/4 tasse) de jus d'orange
Une demi-banane, coupée en morceaux de 2,5 cm (1 po)
125 ml (1/2 tasse) de morceaux d'ananas fraîchement coupés
65 ml (1/4 tasse) de yogourt grec nature sans gras

PLACER tous les ingrédients dans le récipient. Insérer le mélangeur en s'assurant que le protecteur est submergé. Mélanger en appliquant des mouvements de haut en bas pendant 30-45 secondes ou jusqu'à ce que tous les ingrédients soient bien mélangés.

VINAIGRETTE SIMPLE

Pour créer votre propre vinaigrette, combinez vos vinaigres, moutardes et huiles préférés en vous servant du tableau ci-dessous.

Vinaigre (65 ml (1/4 tasse))	Moutarde (10 ml (2 c. à thé))	Huile (170 ml (2/3 tasse)
Vinaigre de vin rouge	Moutarde de Dijon	Huile d'olive
Vinaigre de vin blanc	Moutarde de Dijon au miel	Huile de pépins de raisin
Vinaigre balsamique	Moutarde à gros grains	Huile de carthame
Vinaigre de cidre de pomme		

PLACER le vinaigre et la moutarde dans le bol du mini hachoir. Hacher quelques secondes pour combiner les ingrédients.

AJOUTER l'huile; hacher jusqu'à ce que les ingrédients soient mélangés.

CONSERVER au réfrigérateur jusqu'à 4 jours.

Donne 250 ml (1 tasse).

RENSEIGNEMENTS DE GARANTIE ET SERVICE À LA CLIENTÈLE

Pour communiquer avec les services d'entretien ou de réparation, ou pour adresser toute question relative au produit, composer le numéro sans frais approprié indiqué sur la page couverture. **Ne pas** retourner le produit où il a été acheté. **Ne pas** poster le produit au fabricant ni le porter dans un centre de service. On peut également consulter le site web indiqué sur la page couverture.

Garantie Limitée De Deux Ans
(Valable seulement aux États-Unis et au Canada)

Quelle est la couverture?
- Tout défaut de main-d'oeuvre ou de matériau; toutefois, la responsabilité de la société. Applica se limite au prix d'achat du produit.

Quelle est la durée?
- Deux année(s) à compter de la date d'achat initiale, avec une preuve d'achat.

Quelle aide offrons nous?
- Remplacement par un produit raisonnablement semblable nouveau ou réusiné.

Comment se prévaut-on du service?
- Conserver son reçu de caisse comme preuve de la date d'achat.
- Visiter notre site web au www.prodprotect.com/applica, ou composer sans frais le **1-800 231-9786**, pour obtenir des renseignements généraux relatifs à la garantie.
- On peut également communiquer avec le service des pièces et des accessoires au **1-800 738-0245.**

Qu'est-ce que la garantie ne couvre pas?
- Des dommages dus à une utilisation commerciale.
- Des dommages causés par une mauvaise utilisation ou de la négligence.
- Des produits qui ont été modifiés.
- Des produits utilisés ou entretenus hors du pays où ils ont été achetés.
- Des pièces en verre et tout autre accessoire emballés avec le produit.
- Les frais de transport et de manutention reliés au remplacement du produit.
- Des dommages indirects (il faut toutefois prendre note que certains états ne permettent pas l'exclusion ni la limitation des dommages indirects).

Quelles lois régissent la garantie?
- Les modalités de la présente garantie donnent des droits légaux spécifiques. L'utilisateur peut également se prévaloir d'autres droits selon l'état ou la province qu'il habite.

PÓLIZA DE GARANTÍA

(Válida sólo para México)

DURACIÓN

Rayovac de México SA de CV garantiza este producto por 2 años a partir de la fecha original de compra.

¿Qué cubre esta garantía?

- Esta Garantía cubre cualquier defecto que presenten las piezas, componentes y la mano de obra contenidas en este producto.
- Requisitos para hacer válida la garantía
- Para reclamar su Garantía deberá presentar al Centro de Servicio Autorizado la póliza sellada por el establecimiento en donde adquirió el producto. Si no la tiene, podrá presentar el comprobante de compra original.

¿Donde hago válida la garantía?

- Llame sin costo al teléfono 01 800 714 2503, para ubicar el Centro de Servicio Autorizado más cercano a su domicilio en donde usted podrá encontrar partes, componentes, consumibles y accesorios.

Procedimiento para hacer válida la garantía

Acuda al Centro de Servicio Autorizado con el producto con la póliza de Garantía sellada o el comprobante de compra original, ahí se reemplazará cualquier pieza o componente defectuoso sin cargo alguno para el usuario final. Esta Garantía incluye los gastos de transportación que se deriven de su cumplimiento.

Excepciones

Esta Garantía no será válida cuando el producto:

A) Se hubiese utilizado en condiciones distintas a las normales.

B) No hubiese sido operado de acuerdo con el instructivo de uso que le acompaña.

C) Cuando el producto hubiese sido alterado o reparado por personas no autorizadas por Rayovac de México SA de CV.

Nota: Usted podra encontrar partes, componentes, consumibles y accesorios en los centros de servicios autorizados. Esta garantía incluyen los gastos de transportación que se deriven de sus cumplimiento dentro de sus red de servicio.





Por favor llame al número correspondiente que aparece en la lista a continuación para solicitar que se haga efectiva la garantía y donde Ud. puede solicitar servicio, reparaciones o partes en el país donde el producto fué comprado.

Argentina
Servicio Técnico
Monroe 3351
CABA Argentina
Tel: 0800 – 444 - 7296
servicios@rayovac.com.ar

Chile
SERVICIO DE MAQUINAS Y HERRAMIENTAS LTDA.
Portugal Nº 644
Santiago – Chile
Fonos: 02-6355208 / 02-6341169
Email: servicio@spectrumbrands.cl
Call center: 800-171-051

Colombia
Rayovac Varta S.A
Carrera 17 Número 89-40
Línea gratuita nacional
Tel. 018000510012

Costa Rica
Aplicaciones Electromecanicas, S.A.
Calle 26 Bis y Ave. 3
San Jose, Costa Rica
Tel. (506) 257-5716 / 223-0136
administracion@masterecuador.com

Ecuador
SERVICIO MASTER ECUADOR
ALMERIA N50-71 Y DE LOS ALAMOS
Tel. (593) 2281-3882 / 2240-9870

El Salvador
Calle San Antonio Abad 2936
San Salvador, El Salvador
Tel. (503) 2284-8374

Guatemala
MacPartes SA
3ª Calle 414 Zona 9
Frente a Tecun
Tel. (502) 2331-5020 / 2332-2101

Honduras
ServiTotal
Contigua a Telecentro
Tegucigalpa, Honduras,
Tel. (504) 235-6271

México
Articulo 123 # 95 Local 109 y 112
Col. Centro, Cuauhtemoc,
México, D.F.
Tel. 01 800 714 2503

Nicaragua
ServiTotal
De semáforo de portezuelo
500 metros al sur.
Managua, Nicaragua,
Tel. (505) 248-7001

Panamá
Servicios Técnicos CAPRI
Tumbamuerto Boulevard
El Dorado Panamá
500 metros al sur.
Tel. 3020-480-800 sin costo
(507) 2360-236 / 159

Perú
Servicio Central Fast Service
Av. Angamos Este 2431
San Borja, Lima Perú
Tel. (511) 2251 388

Puerto Rico
Buckeye Service
Jesús P. Piñero #1013
Puerto Nuevo, SJ PR 00920
Tel.: (787) 782-6175

Republica Dominicana
Prolongación Av. Rómulo Betancourt
Zona Industrial de Herrera
Santo Domingo, República Dominicana
Tel.: (809) 530-5409

Venezuela
Inversiones BDR CA
Av. Casanova C.C.
City Market Nivel Plaza Local 153
Diagonal Hotel Melia,
Caracas.
Tel. (582) 324-0969

www.applicaservice.com
servicio@applicamail.com

Sello del Distribuidor:

Fecha de compra:

Modelo:

Código de fecha / Date Code / Le code de date:

HB5500 - 300 W 120 V ~ 60 Hz

Comercializado por:
Rayovac de México S.A de C.V
Autopista México Querétaro
No 3069-C Oficina 004
Colonia San Andrés Atenco, Tlalnepantla
Estado de México, C.P. 54040
Mexico.
Tel: (55) 5831 – 7070
Servicio y Reparación

Art. 123 No. 95
Col. Centro, C.P. 06050
Deleg. Cuauhtemoc

Servicio al Consumidor,

Venta de Refacciones y Accesorios

01 800 714 2503

Importado por / Imported by:

RAYOVAC ARGENTINA S.R.L.
Humboldt 2495 Piso# 3
(C1425FUG) C.A.B.A. Argentina.
C.U.I.T No. 30-70706168-1

Importado por / Imported by:
Rayovac de México S.A de C.V
Autopista México Querétaro
No 3069-C Oficina 004
Colonia San Andrés Atenco, Tlalnepantla
Estado de México, C.P. 54040
Mexico.

Tel: (55) 5831-7070
Para atención de garantía marque:
01 (800) 714 2503

BLACK+DECKER™

www.BlackAndDeckerAppliances.com



Made in People's Republic of China
Fabricado en la República Popular de China
Fabriqué en République populaire de Chine

T22-5001425
2014/7/24/125